



Forrás: Házi Tészták, Sütemények  
Fotó: Halmos Gabula

### Hozzávalók

a tésztához: 2,5 dkg élesztő, 2 dl tej, 2 evőkanál kristálycukor, 15 dkg vaj vagy  
sütőmargarin, 5 tojássárgája, 1 citrom reszelt héja, 30 dkg finomliszt

a tepsi kikenéséhez: 2-3 dkg vaj vagy sütőmargarin, kb. 2 evőkanál finomliszt

a tetejére: 5 tojásfehérje, 20 dkg kristálycukor, 20 dkg sűrű sárgabaracklekvár, 10 dkg  
dióbél

1. Az élesztőt 1 deci langyos tejbe morzsoljuk, a fele cukrot beleszórjuk, és letakarva, meleg helyen 20 perc alatt felfuttatjuk. A puha (szobahőmérsékletű) vaját először magában, majd a cukorral habosra keverjük, a tojások sárgáját egyenként beledolgozzuk.

2. A citromhéjjal, az élesztővel, a többi langyos tejjel és a liszttel jól kikeverjük. Kivajazott, belisztezett kb. 32×24 centis tepsibe simítjuk (vizes késsel a legkönnyebb) és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 25 perc alatt aranybarnára sütjük. Ha túlzottan pirulna, alufóliával letakarjuk.

3. Közben a tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé evőkanalanként a cukrot is hozzáadjuk. A sült tésztát a kb. 0,5 deci vízzel simára kevert lekvárral megkenjük. A habot rásimítjuk. Durvára vágott dióval meghintjük.

4. A sütőbe visszataljuk, 10 perc alatt a tetejét szép pirosra sütjük, majd a lángot elzárjuk, a sütőajtót kinyitjuk, a süteményt - pontosabban a habot - még 15 percig így szárítjuk. Ha kihűlt, forró vízbe mártott késsel 2×7 szeletre vágjuk.

14 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 384 kcal