



Hozzávalók

a tésztához:

5 tojás, 15-15 dkg vaj vagy sütőmargarin és porcukor, 10 dkg darált dió, 2 evőkanál keserű kakaópor, 5 dkg finomliszt, fél csomag sütőpor

a tepszi kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin

a töltéshez:

20 dkg sárgabaracklekvár

a diókrémhez:

20 dkg darált dió, egyharmad ampulla (10 ml) rumaroma, 10 dkg porcukor, 2-3 evőkanál víz a kakaós krémhez:

30 dkg vaj vagy sütőmargarin, 15 dkg porcukor, 2 evőkanál keserű kakaópor, kétharmad ampulla (20 ml) rumaroma, 10 dkg mazsola

a mázhoz:

12-15 dkg étcsokoládé, 5 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A tésztához a tojások sárgáját a puha vajjal (margarinnal) és a porcukorral habosra keverjük. A diót a kakaóporral, a liszttel és a sütőporral összeforgatjuk, az előzőekbe keverjük. A kemény habbá vert tojásfehérjét óvatos mozdulatokkal, nehogy törjön, beleforgatjuk. Vajjal (margarinnal) kikent nagy tepsibe kb. 30 x 36 centisre elsimítjuk - ha nagyobb a tepsink, akkor se simítsuk ennél nagyobbra! Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 20 percig sütjük.

2. A lekvárt kikeverjük, a kihűlt tésztára kenjük. Hideg helyre tesszük, hogy egy kicsit „meghúzzon”. A diókrémhez valókat kikeverjük, éppen csak annyi vizet adunk hozzá, hogy kenhető legyen. Nedves késsel a lekváros tésztára kenjük.

3. A kakaós krémhez a puha (szobahőmérsékletű) vaját (margarint) a porcukorral és a kakaóval simára keverjük, a rumaromával ízesítjük, a mazsolát hozzáadjuk. Egyenletesen a dióval már megkent tésztára simítjuk. Hideg helyen dermedni hagyjuk.

4. A mázhoz valókat nem túl erős vízgőz fölött fölolvastjuk, a sütemény tetejére kenjük. Ha megszilárdult rajta, forró vízbe mártott késsel kockákra vágjuk.

Jó tanács

- Aki időt akar spórolni, a lekvárt a diókrémmel összekeverve is a tésztára kenheti, így egy „hideg helyen dermedtével” kevesebb az elkészítése.

kb. 30 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 315 kcal • fehérje: 4,5 gramm • zsír: 22,3 gramm • szénhidrát: 24,1 gramm •
rost: 1,3 gramm • koleszterin: 46 milligramm