



evőkanál rum

Hozzávalók

a tésztához:

35 dkg finomliszt, fél csomag sütőpor, 20 dkg barna cukor, 1 kiskanál őrölt fahéj, 20 dkg puha (szobahőmérsékletű) vaj vagy sütőmargarin, 2 evőkanál keserű kakaópor, 1 tojássárgája, 3 evőkanál tejföl

a tepsikikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a töltelékhez:

5 tojásfehérje, 25 dkg porcukor, 25 dkg kókuszreszelék

a mázhoz:

4 tojássárgája, 20 dkg porcukor, 1

1. A tésztához a lisztet a sütőporral összeforgatjuk, majd a többi tésztához valóval együtt tálba rakjuk, és addig gyúrjuk, amíg össze nem áll. Ezután két részre osztjuk, enyhén meglisztezett gyúrolapon egyenként kb. 0,5 centi vastagságúra, 40×20 centisre kinyújtjuk. Az egyiket egy kikent, belisztezett peremes tepsibe tesszük.
2. A töltelékhez a tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a porcukrot is beledolgozzuk. A kókuszreszeléket beleforgatjuk, majd egyenletesen a tésztára kenjük. A másik tésztalappal befedjük, villával megszurkáljuk, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 35 percig sütjük.
3. Amíg sül, elkészítjük a mázat. Ehhez a tojások sárgáját a porcukorral és a rummal addig keverjük, míg sima nem lesz. A kész süteményt még forrón vágódeszkára borítjuk, és a mázzal azonnal bekenjük. Mire kihűl, a máz is megdermed rajta. Forró vízbe mártott késsel folszeleteljük.

kb. 32 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy szelet: 209 kcal