



Hozzávalók:

6 tojás, 16 dkg kristálycukor, 15 dkg finom maceszliszt, fél citrom reszelt héja, 2 dkg durvára vágott dióbél

a töltelékhez:

lekvár

a bevonáshoz:

étcsokoládé

1. A tojások fehérjét kemény habbá verjük úgy, hogy először csak 1 púpozott evőkanál cukrot adunk hozzá, a többit apránként, a vége felé szórjuk bele. A tojások sárgáját kikeverjük, 1 evőkanál lisztet beledolgozunk, majd a tojáshabba forgatjuk. A többi lisztet, a citromhéjat meg a diót összekeverjük, és óvatosan - nehogy a fehérjét összetörjük - szintén a habba keverjük.

2. Egy tepsit kivajazunk vagy sütőpapírral kibélelünk, a masszát egyenletesen rákenjük; ha kerek tortát akarunk sütni belőle, akkor tortakarikát teszünk a sütőpapírral bélelt tepsire, s a tésztát egyenletesen ebbe töltjük. Gyorsan kell dolgozni, mert a tészta (a maceszliszt) hamar megdagad. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) a tepsire kent lapot 25 percig; a karikába töltöttet 35-40 percig sütjük. Megvárjuk, amíg kihűl.

Jó tanács

- Maceszlisztet csak kevés helyen kapni, ezért ha éppen nem tudunk beszerezni, akkor a jobban hozzáférhető maceszlapot kell finomra őrölni, amit kávédarálóban a legkönnyebb, és ezután átszitálni.

- Általában magában szokás tálalni, de lekvárral vagy speciális, úgynevezett pészachi margarinból készült krémmel is megtölthetjük; ilyenkor a tetejét olvasztott csokoládéval is bevonjuk.

16 szelet

Elkészítési idő: kb. 1 óra

Egy szelet töltetlenül: 101 kcal