



Hozzávalók

a tésztához:

6 tojás, 24 dkg kristálycukor, 2 csomag vaníliás cukor, 12 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 csomag sütőpor, fél kiskanál mézes sütemény fűszerkeverék, 24 dkg finomliszt

a tepsi kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin, finomliszt a krémhez:

2 tubus (34 dkg) cukrozott sűrített tej, 30 dkg vaj vagy sütőmargarin, 3-4 evőkanál porcukor vagy méz, 1 kiskanál rum, 6-8 dkg sózatlan földimogyoró (ez el is maradhat)

a tetejére:

3-4 dkg sózatlan földimogyoró, 2 evőkanál méz

1. A tésztához a tojások sárgáját a kétféle cukorral 4-5 perc alatt fehéredésig keverjük. Az olvasztott, de nem meleg vaját (margarint) belecsorgatjuk. A sütőport és a mézes fűszerkeveréket összekeverjük a liszttel, az előzőekhez adjuk, majd beleforgatjuk a kemény habbá vert tojásfehérjét is.
2. A massa felét egyenletesen egy margarinnal kikent belisztezett nagy tepsiben elsimítjuk. Nem kell megijedni attól, hogy vékony lesz, mert a sütőportól megnő, és amúgy sem kellene vastag lapok a süteményhez. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 10-12 percig sütjük. A maradék masszából még egy vékony tésztalapot sütünk ugyanígy.
3. A töltelékhez a sűrített tejet serpenyőbe tesszük, és közepes lángon, kevergetve kb. 10 percig főzzük. Akkor jó, ha egy kicsit besűrűsödik, a benne lévő cukor pedig egy kicsit karamellizálódik, világosbarnára festve az egészet. Hűlni hagyjuk.
4. A puha (szobahőmérsékletű) vaját (margarint) először magában keverjük habosra, majd apránként hozzáadjuk a külön kikevert sűrített tejet is. A mézzel, a rummal, és a durvára vágott mogyoróval ízesítjük.
5. A kisült lapokat félbevágjuk, majd a krémmel egymásra rétegezzük úgy, hogy a tetejére is krém kerüljön. A tetejére durvára vágott mogyorót szórunk, vékonyan pedig mézet csurgatunk rá. Letakarva behűtjük pár órára, hogy az íze összeérjen.

Jó tanács

- Letakarva szobahőmérsékleten 2 napig, hűtőszekrényben 4 napig eláll.

18 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy szelet: 419 kcal