



Hozzávalók

a tésztához:

25 dkg dióbél, 40 dkg kristálycukor, 4 dkg vaj vagy sütőmargarin, 8 tojás, 2 evőkanál finomliszt (lisztérzékenyeknek olyan liszt amit fogyaszthatnak vagy darált dió), 2 evőkanál rum

a krémhez:

3 tojás, 20 dkg kristálycukor, 1 narancs, 30 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A diót egy serpenyőben, szárazon megpirítjuk. Amikor már csak langyos, vékony barna héját ledörzsöljük, és nagy lyuku szűrőbe töltve lerázogatjuk róla. 25 deka cukrot egy serpenyőben világosbarnára karamellizálunk, majd a diót belekeverjük.
2. A vaj felével egy sütőlemezt (tepsit) kikenünk, a cukros diót, azaz a grillázst ráöntjük, fakanállal kissé ellapítjuk. Amikor teljesen kihűlt, megőröljük, ahogyan a diót is szokás.
3. A tésztához való tojásokat szétválasztjuk. Sárgájukat 10 deka cukorral fehéredésig, krémesre keverjük. Ez elektromos habverővel maximális fokozaton 3-4 perc. A rummal ízesítjük. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a végefelé a maradék cukrot is hozzáadjuk. Az átszitált lisztet meg a cukros tojássárgáját több részletben beledolgozzuk, majd az őrölt grillázst is beleforgatjuk. Egy nagy tepsit 2 deka vajjal kikenünk, a masszát egyenletesen belesimítjuk. Előmelegített, közepesen forró sütőben (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 5 percig, majd a sütés erősségét kb. 15 fokkal csökkentve, további 10-12 percig sütjük. Ha kihűlt, hosszában 3 részre vágjuk.
4. A krémhez az egész tojásokat a cukorral kis lábasba töltjük. A narancs lereszelt héját és kifacsart levét hozzáadjuk, vízgőzre állítjuk, kevergetve krémesre főzzük (akkor jó, ha olyan, mint egy sűrű madártej). Hűlni hagyjuk.
5. A puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint habosra keverjük, majd kanalanként a narancsos krémet beledolgozzuk. A tésztacsíkokat ezzel a krémmel megtöltve egymásra rétegezzük úgy, hogy a tetejére és az oldalára is jusson belőle. Hűtőszekrényben dermedni hagyjuk.

14 szelet

Elkészítési idő: 3 óra + dermedtés

Egy szelet: 520 kcal • fehérje: 7,9 gramm • zsír: 33,4 gramm • szénhidrát: 46,1 gramm • rost: 1,1 gramm • koleszterin: 197 milligramm