

Londoni szelet (dióhabos pite) - készítette Dombrádi Lászlóné - Kati
néni



Hozzávalók

a tésztához:

8 tojássárgája, 16 dkg porcukor, 16 dkg vaj (teavaj), 1 csomag sütőpor, 16 dkg finomliszt
a tetejére (a dióhabhoz):

8 tojásfehérje, 15 dkg porcukor, 20 dkg darált dió, 1 evőkanál sárgabaracklekvár, 1 csomag
vaníliás cukor

a tálaláshoz:

porcukor

1. A tésztához a tojássárgáját a porcukorral fehéredésig keverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 2-3 perc. Először a puha (szobahőmérsékletű) vaját, majd a sütőporral összeforgatott lisztet adjuk hozzá.
2. Egy nagy tepsit sütőpapírral kibélelünk. A tésztát ráhalmozzuk, de miután ez a massa se nem folyékony, se nem nyújtható, a tepsiben kell egyenletesen elnyomkodni, elkenni.
3. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé apránként a porcukrot, majd a diót, a lekvárt és a vaníliás cukrot is hozzáadjuk. A tésztára öntjük és óvatosan, nehogy a habot összetörjük, elsimítjuk.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C, légkeveréses sütőben 160 °C) 20-25 perc alatt megsütjük. A tepsiben hagyjuk kihűlni, végül főlseletelve, porcukorral behintve tálaljuk.

kb. 40 szelet

Londoni szelet (dióhabos pite) - készítette Dombrádi Lászlóné - Kati
néni

Elkészítési idő: 40 perc

Egy szelet: 124 kcal ● fehérje: 2,5 gramm ● zsír: 7,1 gramm ● szénhidrát: 12,3 gramm ●
rost: 0,5 gramm ● koleszterin: 45 milligramm