



Forrás: Rama Ünnepi finomságok
Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók:

50 dkg mag nélküli puha aszalt szilva, 1 csomag (8 lapos) réteslap, 20 dkg darált dió, kb. 10 dkg olvasztott vaj vagy sütőmargarin, 8 kiskanál méz, 2 mokkáskanál őrölt fahéj
a tepszi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a lekenéshez:

1 tojás

a mázhoz:

2 evőkanál tej, 2 dkg keserű kakaópor, 8 dkg vaj vagy sütőmargarin, 8 dkg kristálycukor, 2 evőkanál étkezési keményítő

1. Az aszalt szilvát földaraboljuk, a legjobb, ha negyedekbe vágjuk. Egy nedves konyharuhán a réteslapokból négyet-négyet egymásra fektetünk. Felületüket a dióval vastagon behintjük. Erre kerül szétterítve a szilva, majd az egészet olvasztott vajjal vagy margarinnal és mézzel meglocsolunk.

2. A fahéjjal meghintjük, majd feltekerjük, akár a piskótatekercset szokás. Sütőpapírral bélelt vagy kikent tepsibe fektetjük, tetejüket a felvert tojással megkenjük.

3. Közepesen forró sütőben (180°C; légkeveréses sütőben 165°C) kb.25 percig sütjük.

4. A mázhoz valókat kevergetve kis lángon felfőzzük, hűlni hagyjuk, majd a kihűlt rétest megkenjük vele. Csak akkor szeleteljük, amikor a máz már megdermedt rajta.

16 szelet

Csokimázás, aszalt szilvás, diós rétes

Elkészítési idő: 1 óra

Egy szelet: 345 kcal