



Forrás: Tupperware receptkönyv  
Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók:

15 dkg finomliszt, 15 dkg őrölt mogyoró, 2 tojás, 15 dkg porcukor, csipetnyi só, fél csomag sütőpor, 1 csapott kiskanál őrölt fahéj, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin

a nyújtáshoz:

finomliszt

a tepszi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a töltéshez:

20 dkg sűrű sárgabaracklekvár

a bevonáshoz:

20 dkg tortabevonó étcsokoládé

a díszítéshez:

17 fél dióbél

1. A lisztet és a mogyorót egy tálban összeforgatjuk. A közepét kimélyítjük, ide kerül a tojás, a cukor, a só, a sütőpor és a fahéj.
2. A puha vaját a szélére szeleteljük, majd az egészet gyors mozdulatokkal összegyúrjuk. Lefedve hűtőszekrényben pihentetjük 1 órán át.
3. Ezután meglisztezett gyúrólapon 0,5 centi vastagságúra nyújtjuk. Szív alakú formával kiszaggatjuk. Kikent vagy sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk, majd előmelegített sütőben, nagy lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 10 percig sütjük.
4. Ha kihűlt, lekvárral 2-2 süteményt összeragasztunk, majd olvasztott csokoládéval bevonjuk, a fél diókat ráarakjuk.

kb. 18 darab

Elkészítési idő: 50 perc + pihentetés

Egy darab: 263 kcal • fehérje: 4,1 gramm • zsír: 13,8 gramm • szénhidrát: 30,3 gramm • rost: 0,9 gramm • koleszterin: 34 milligramm