



#### Hozzávalók

##### a tésztához:

0,5 dl langyos tej, 6 dkg porcukor, 2 dkg élesztő, 30 dkg finomliszt, 18 dkg zsír vagy 20 dkg sütőmargarin, 1 evőkanál tejföl

##### a töltelékhez:

6 tojás, 25 dkg kristálycukor, 25 dkg őrölt dió, 1 citrom reszelt héja

##### a tészta nyújtásához:

finomliszt

##### a tepsi kikenéséhez:

zsír, finomliszt

##### a töltelék alá:

6-7 evőkanál sütésálló sárgabaracklekvár

1. A tésztához a langyos tejben 1 mokkáskanál porcukrot elkeverünk, az élesztőt belemorzsoljuk. 10-15 percre félretesszük, hogy az élesztő felfuthasson. A lisztet egy tálba szórjuk, a hideg zsiradékot kis darabokban hozzáadjuk, tenyereink közt gyors mozdulatokkal összemorzsoljuk. Ezután a maradék porcukorral, a tejföllel és a tejes élesztővel összegyúrjuk. Két cipóba osztjuk.
2. A töltelékhez a tojássárgáját a cukor felével tejföl sűrűségűre fölverjük, ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 4-5 perc. A tojásfehérjét a többi cukorral kemény habbá verjük. A citromot alaposan megmossuk, héját a tojássárgájához reszeljük. Egyharmadnyi habot rárakunk, egyharmadnyi diót rászórunk. Óvatos mozdulatokkal összeforgatjuk. Ugyanígy, két részletben adjuk hozzá a maradék habot és diót.
3. Az egyik tésztacipót enyhén meglisztezett gyúrolapon 30×36 centis téglalappá nyújtjuk és kikent, belisztezett tepsibe fektetjük. A baracklekvárral megkenjük, majd a dióhabot egyenletesen rásimítjuk. A másik tésztacipót ugyanúgy nyújtjuk ki, mint az elsőt és a dióhabra tesszük. Villával megszurkáljuk.
4. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (175 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) 30-32 perc alatt megsütjük.

kb. 30 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy szelet: 220 kcal • fehérje: 4,1 gramm • zsír: 12,6 gramm • szénhidrát: 22,3 gramm • rost: 0,6 gramm • koleszterin: 60 milligramm