



Fotó: Balogh Tamás

### Hozzávalók:

1 bögre (2 dl) víz, 22 dkg vaj vagy sütőmargarin, 4 evőkanál keserű kakaópor, 2 bögre (kb. 25 dkg) finomliszt, 1 bögre (kb. 20 dkg) kristálycukor, 1 csapott evőkanál szóda-bikarbóna, fél bögre (1 dl) natúr joghurt, 2 tojás, 1 csomag vaníliás cukor, jó maréknyi dió vagy mogyoró

### a tetejére:

1 csomag csomag vaníliás cukor, 10 dkg porcukor, 2 evőkanál víz, 3 evőkanál keserű kakaópor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin

### a tepsikikenéséhez:

2-3 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A tésztához a vizet egy kisebb lábasba öntjük, a vajat (margarint) és a kakaót hozzáadjuk, kevergetve felforraljuk, majd a tűzről lehúzzuk. A lisztet a cukorral és a szóda-bikarbónával összeforgatjuk, az előzőekhez keverjük. Ezután kerül bele a joghurt, a tojás és a vaníliás cukor.

2. Egy kb. 30 x 25 centis tepsit kivajazunk, a tésztát beleöntjük, és nedves késsel elsimítjuk. Ha nagyobb tepsink van, akkor se kenjük el nagyobbra benne a tésztát, mert akkor túl lapos lesz a sütemény. A diót néhány vágással kisebbre aprítjuk, a tészta tetejére szórjuk, egy kicsit bele is nyomkodjuk; de az is jó megoldás, ha korábban belekeverjük a tésztába, s úgy simítjuk a tepsibe. Előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) kb. 20 percig sütjük.

3. A tészta tetejére valókat egy lábasban kevergetve megmelegítjük. Egy kicsit hűlni hagyjuk, majd egyenletesen a kisült, még meleg tészta tetejére kenjük. Csak akkor szeleteljük, amikor a bevonat megszilárdul rajta.

Kb. 30 szelet

Elkészítési idő: 1 óra

Egy szelet: 201 kcal