



### Hozzávalók

a tésztához:

17 dkg vaj vagy sütőmargarin, 17 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 4 tojássárgája, 5 evőkanál tejföl, 35 dkg finomliszt, csipetnyi só, 1 csomag sütőpor

a tetejére:

1 kg rebarbara

a dióhabhoz:

4 tojásfehérje, 20 dkg kristálycukor, 10 dkg őrölt dió

a tepsi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, zsemlemorzsa

1. A rebarbarát megtisztítjuk, azaz vékony külső hárttyáját kiskéssel lehúzzuk, majd a szálat 2 centis darabokra vágjuk.
2. A puha (szobahőmérsékletű) vajat vagy margarint a kétféle cukorral habosra keverjük, majd egyenként beledolgozzuk a tojások sárgáját és kanalanként a tejfölt is. A lisztet a sóval és a sütőporral összeforgatjuk, a margarinos masszába dolgozzuk.
3. Egy kb. 40 x 30 centis tepsit kikenünk, morzsával behintjük, és a tésztát elsimítjuk rajta. A rebarbarát gyenletesen a tetejére rakjuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 20 percig sütjük.
4. Pár perccel azelőtt, hogy kitelne a 20 perc, a tojások fehérjét kemény habbá verjük, a vége felé apránként hozzáadjuk a cukrot is. Ezután a diót óvatosan beleforgatjuk.

5. Az elősütött tésztát a sütőből kihúzzuk, a dióhabot a tetején egyenletesen elterítjük, villával megcifrázzuk és 15-20 percre visszatoljuk a sütőbe. Kockákra vágva tálaljuk.

kb. 48 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy adag: 112 kcal • fehérje: 2,1 gramm • zsír: 5,0 gramm • szénhidrát: 14,3 gramm • rost: 1,4 gramm • koleszterin: 25 milligramm