



Hozzávalók

a tésztához:

14 dkg vaj, 18 dkg finomliszt, 10 dkg porcukor, csipetnyi só, 3 tojássárgája
a csokihabhoz

4 tojásfehérje, 10 dkg porcukor, 18 dkg darált dió, 18 dkg reszelt étcsokoládé
a tepszi kikenéséhez

2 dkg vaj

1. A vajat a liszttel elmorzsoljuk, majd a többi hozzávalóval gyors mozdulatokkal összegyúrjuk. Letakarva fél órára behűtjük.
2. Közben a tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé apránként a porcukrot is hozzáadjuk. A diót meg az étcsokoládét óvatosan beleforgatjuk.
3. Egy közepes (30 x 22 centis) tepsit kivajazunk, a tésztát egyenletesen belenyomkodjuk. A diós csokihabot rákenjük, majd előmelegített sütőben, a közepesnél kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 155 °C) kb. 50 perc alatt megsütjük.

20 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy szelet: 261 kcal • fehérje: 4,5 gramm • zsír: 16,0 gramm • szénhidrát: 24,6 gramm •
rost: 0,9 gramm • koleszterin: 58 milligramm