



### Hozzávalók

#### a tésztához:

4 tojássárgája, 12 dkg porcukor, 10 dkg mazsola, 3 dkg keserű kakaópor, 10 dkg őrölt dió, 7 tojásfehérje

#### a tepszi kikenéséhez:

vaj, 2 dkg darált dió

#### a krémhez:

3 tojássárgája, 15 dkg porcukor, 2 evőkanál keserű (cukrozatlan) kakaópor, 2 evőkanál rum, 20 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A tésztához a tojássárgáját a porcukorral fehéredésig keverjük. Ez elektromos habverővel, maximális fokozaton 4-5 perc. A mazsolát hozzáadjuk.
2. A kakaóport a dióval összeforgatjuk, harmadát az előzőekhez adjuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, harmadát az előzőekbe forgatjuk. A maradék hozzávalót két részletben ugyanígy adjuk hozzá.
3. Egy nagy tepsit vagy tűzálló tálat kivajazunk, darált dióval behintjük. A masszát egyenletesen belesimítjuk, majd előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 155 °C) kb. 30 percig, tűpróbáig sütjük.
4. A krémhez a tojássárgáját a porcukorral alaposan kikeverjük, majd a kakaót meg a rumot

is hozzáadjuk. A szobahőmérsékletű vaját vagy margarint először magában, majd a kanalanként hozzáadott kakaós krémmel habosra keverjük.

5. A kihűlt tésztát a tepsiből vágódeszkára borítjuk (ehhez előtte körben is és alul is föllazítjuk), majd lapjában kettévágjuk. Az egyiket a tepsibe visszatesszük, és a krém felét rákenjük. Erre kerül a másik tésztalap, amit a maradék krémmel megkenünk.

Jó tanács

- Ebben a süteményben nincs liszt, így lisztérzékenyek is fogyaszthatják.

20 szelet

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy szelet: 207 kcal