



Hozzávalók:  
 a tésztához:  
 1 dl tej, 1,5 dkg élesztő, 60 dkg finomliszt  
 (a fele Graham-liszt is lehet), 30 dkg vaj  
 vagy sütőmargarin, 0,5 dl rum, fél  
 mokkáskanál szódbikarbóna, csipetnyi só,  
 10 dkg kristálycukor, 2 tojássárgája  
 a töltelékhez: 40 dkg darált dióbél, 40 dkg

sárgabaracklekvár, 30 dkg kristálycukor (valódi barna cukor is lehet)

a tepsi kikenéséhez:

3 dkg vaj vagy sütőmargarin

a tészta nyújtásához:

egy kevés liszt

a tészta lekenéséhez:

1 tojássárgája

a tetejére:

16-18 dkg étcsokoládé

1. A tejet meglangyosítjuk, és az élesztőt belemorzsoljuk. Kb. 10 percig így hagyjuk, ezalatt kissé felfut. A tésztához a lisztet a kisebb kockákra vágott vagy a reszelő nagy lyukú oldalán át lereszelt vajjal elmorzsoljuk, ezt két tenyerünk közt dörzsölgetve a legkönnyebb. A rumot ráöntjük, a szódbikarbónát, a sót és a cukrot rászórjuk, a tojássárgáját hozzáadjuk. Ezután az élesztős tejjel tésztává gyúrjuk. Letakarva legalább 1 órára a hűtőszekrénybe tesszük.

2. A diót a lekvárral meg a cukorral összekeverjük. A tésztát három részre osztjuk és sütőpapíron tepsi nagyságú lappá nyújtjuk, kivajazott nagy (33x33cm) tepsibe fektetjük, majd a diókrém felét rásimítjuk. Erre kerül a második kinyújtott tésztalap, a maradék diót rákenjük, majd a harmadik kinyújtott tésztával befedjük. A tojássárgájával megkenjük, villával megszurkáljuk és 45 percen át szobahőmérsékleten kelsztjük. Előmelegített sütőben,

a közepesnél valamivel kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 160 °C) 40-45 percig sütjük. A tepsiben hagyjuk kihűlni.

3. A csokoládét tűzálló tálba vagy lábasba tördeljük, vízgőzre (forró vízzel félig telt lábasba) állítjuk és nem túl erős tűz fölött felolvasztjuk. Megvárjuk, amíg langyosra hűl, de mielőtt újra megszilárdulna, a tésztára öntjük és elsimítjuk. Megvárjuk, hogy megdermedjen, majd a süteményt kb. 5×2 centis szeletekre vágjuk.

Jó tanács

- Letakarva hűtőszekrényben 2 hétig eláll.
- Lefagyasztható.

kb. 60 szelet

Elkészítési idő: 2 óra + pihentetés

Egy szelet: 187 kcal • fehérje: 2,9 gramm • zsír: 9,8 gramm • szénhidrát: 21,7 gramm • rost: 0,5 gramm • koleszterin: 28 milligramm

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.