

Diós habos linzer

Hozzávalók:

Tészta:

30 dkg sütőliszt
20 dkg margarin
10 dkg sütőcukor
1 csomag sütőpor
1 vaníliás cukor
2 tojássárgája

Tetejére:

2 tojásfehérje
12 dkg sütőcukor
10 dkg darált dió
Csipet só
1 kávéskanál ecet
Baracklekvár



Készítés:

A lisztbe belekeverjük a sütőport, majd a margarinnal elmorzsoljuk. Hozzáadjuk a sütőcukrot, vaníliát, a tojássárgájákat és rugalmas linzertésztát gyúrunk.

Legalább félóra pihentetjük hűvös helyen.

Amíg a tészta pihen, addig előkészítjük a tepsiket a sütéshez. Kizsírozzuk és lisztezzük, vagy sütőpapírral kibéleljük.

A tojásfehérjéket csipetnyi sóval felferjük, majd a sütőcukrot hozzáadjuk apránként és kemény habot készítünk. A darált diót a habhoz keverjük, és az ecetet is. Nyomócsővel ellátott habzsákba töltjük.

A tésztát 0,5 cm vastagságúra kinyújtjuk, és 4 cm átmérőjű köröket szaggatunk belőle. Nem túl közel egymáshoz rakjuk a tepsibe.

A habzsákban lévő diós habból köröket nyomunk a linzerekre, a közepén üresen marad részre, pedig kevés lekvárt teszünk.

A sütőt előmelegítjük 180C°-ra és megsütjük a linzereket kb. 15 perc alatt. Vigyázzunk, ne barnuljon meg, és ne száradjon ki.

Ha kihűltek, fém dobozokba rakjuk és két hétig is eláll.

A <http://www.nosalty.hu/> weboldalon találtam.