

Diós rácsos

Hozzávalók:

40 dkg süteményliszt
15 dkg zsír vagy 25 dkg margarin
10 dkg sütőcukor
1 tojás
1 citrom leve vagy kevés ecet
1 csomag sütőpor

Tetejére:

20 dkg porcukor
3 tojás
15dkg őrölt dió
1 vanília cukor
15 dkg baracklekvár



Készítés:

A lisztet elkeverjük a sütőporral, és elmorzsoljuk a zsírral. Hozzáadjuk a cukrot, a tojást, a citrom levét, és jól összegyúrjuk. Leborítva pihentetjük félórát.

Elkészítjük a tölteléket. A tojásokat a porcukorral, és a vaníliával együtt, robotgéppel felverjük úgy, mint a piskótához szoktuk. Az őrölt diót könnyedén hozzákeverjük.

A tészta 2/3 részét vékonyra kinyújtjuk, és zsírozott, lisztezet, tepsibe tesszük. Megkenjük baracklekvárral, és rásimítjuk a diós tölteléket. A tészta 1/3 részéből pálcikákat készítünk, és berácsozzuk vele a süteményünket. A sütőt előmelegítjük, és 190C°-on halvány színűre sütjük. Kihűlés után a tepsiben szeleteljük fel.

