

Habos-diós szelet

Hozzávalók:

Tészta:

40 dkg sütemény liszt
25 dkg margarin
1 sütőpor
4 tojássárgája
15 dkg sütőcukor

Hab:

4 tojásfehérje
15 dkg sütőcukor
20dkg dió

Krém:

1 csomag vaníliás pudingpor
0,4 l tej
25 dkg margarin
20 dkg sütőcukor
1 vaníliás cukor



Elkészítés:

A tésztához a lisztet összekeverjük a sütőporral, elmorzsoljuk a margarinnal, a tojássárgáját kikeverjük a cukorral, majd az egészet összegyúrjuk. Egy órán át pihentetjük.

A tojásfehérjéből a cukorral kemény habot verünk. A tésztát három részre osztjuk, kinyújtjuk, és egyenként megkenjük a habbal, megszórjuk durvára vágott dióval, és laponként kisütjük.

A krémhez megfőzzük a pudingot. Ha kihűlt hozzáadjuk a cukorral és a vaníliával habosra kevert margarint. A kihűlt lapok közé kenjük a krémet.

Hosszúcs szeletekre vágjuk.

Nagyon finom, másnapra érik össze.

Munkaigényes sütemény!