

## Palermói szelet

### Hozzávalók:

4 db tojás  
12 dkg vaj  
2 csomag vaníliás cukor  
15 dkg porcukor  
15 dkg cukor  
25 dkg liszt  
1 csomag sütőpor  
4 evőkanál tej  
14 dkg darált dió  
1 cs. mazsola (aki ezt nem szereti, e nélkül is nagyon finom!)



### Elkészítés:

4 tojás sárgáját 12 dkg vajjal, 1 csomag vaníliás cukorral és 15 dkg porcukorral habosra keverünk, aztán 25 dkg liszttel kevert 1 csomag sütőport és 2 evőkanál tejet adunk hozzá. Vajazott tepsibe tesszük, mazsolával megszórjuk. A tésztára először 15 dkg őrölt dióból vaníliás tejjel (amennyit a dió felvesz) 2 evőkanál cukorral készült párolt töltelékkel teszünk, azután az alábbi habkeveréssel bevonjuk: 4 tojás fehérjének kemény habját 15 dkg cukorral elkeverünk. Nem túlságosan forró sütőben szép egyenletesen megsütjük. Négyzetes darabokra szeleteljük.