

Bagolyszem

Hozzávalók:

40 dkg süteményliszt
15 dkg házi zsír
4 tojássárgája
5 dkg sütőcukor
½ sütőpor
1-2 dl tejföl
Csipet só

Töltelék:

4 tojásfehérje
4 evőkanál sütőcukor
10 dkg kókuszreszelék
1 vaníliás cukor
Szilvalekvár



Készítés:

A lisztet elkeverjük a sütőporral, majd elmorzsoljuk a zsírral, hozzáadjuk a tojások sárgáját, a cukrot, a sót, és a tejfölt. Összegyúrjuk, és 4 részre osztjuk. Félóra pihenés után, 30x20 cm-es lapokra nyújtjuk, és megkenjük a szilvalekvárral. A két oldaláról feltekerjük, úgy, hogy középen 2 cm kimaradjon. Sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk, mind a 4 rudat, és szépen eligazítjuk.

Elkészítjük a tölteléket a középső részbe. A tojások fehérjét, a cukorral, és a vaníliával kemény habbá verjük, és belekeverjük a kókuszreszeléket. A tészta rudak közepén kihagyott helyre, kanállal berakjuk a kókuszos habot.

A süttöt előmelegítjük, és 180C°-on, szép rózsaszínűre sütjük. A tetejét megporcukrozzuk, és felszeleteljük.

Sokáig eláll, mutatós, és nagyon finom.

