

Tomi szelet

Hozzávalók:

5 db tojássárgája
25 dkg sütőcukor
10 evőkanál meleg víz
25 dkg süteményliszt
1 késhegynyi szóda bikarbóna

Krém:

25 dkg margarin
20 dkg sütőcukor
10 dkg darált dió
2 dl tej
2 evőkanál rum

Tetejére:

5 db tojásfehérje
25 dkg sütőcukor
5 dkg csokoládé



Elkészítés:

A robotgépben a tojássárgájákat, a cukrot, a vizet habosra kikeverjük. A lisztben elvegyíttem a szóda bikarbónát, és a masszához adagoljuk.

Sütőpapírral kibélelünk egy 23x35 cm-es tepsit, és beleöntjük a tésztát.

Elsimítjuk a tetejét és előmelegített sütőben, 170 C°-on megsütjük.

Még melegen a papírt lehúzzuk róla, kihűlés után megtöltjük. (Ebben a tésztában nincs tojásfehérje.)

A krémhez a tejet elkeverjük, a lisztel, és sűrű péppé főzzük. Kevergetve kihűtjük, majd a margarin, a cukor, a darált dió, és a rum keverékéhez adjuk, és robotgéppel habosra dolgozzuk.

A megsült tészta tetejére halmozzuk, és egyenletesen szétkenjük.

A tojásfehérjékből kemény habot verünk, majd gőz felett hozzáadjuk a cukrot, és tovább verjük, míg sima habot nem kapunk. Ezt a habot a krém tetejére simítjuk.

A csokoládét megolvasztjuk (én mikró sütőben szoktam) és a süteményünk tetejére csorgatjuk, szabálytalan alakban. Ha egyszerűbben akarjuk, akkor csoki reszeléket szórunk rá.

Pár órát hűtőbe tesszük, és forró vízbe mártott késsel felszeleteljük.

Mutatós sütemény, finom is, csak egy kicsit édes.

