

Zserbó

(A ferencesek süteménye)

Hozzávalók:

Tésztához:

53 dkg süteményliszt
30 dkg margarin
7 dkg sütőcukor
1 egész tojás
1 tojássárgája
1 kávéskanál porélesztő
1 kávéskanál sütőpor
Csipet só

Töltelék:

18 dkg darált dió
18 dkg sütőcukor
30 dkg baracklekvár

Tetejére:

10 dkg torta bevonó csoki
5 dkg margarin
1 kanál étolaj

Készítés:

A lisztben elkeverjük a sütőport, a porélesztőt, a sót, majd elmorzsoljuk a margarinnal. A tojásokat és a cukrot hozzáadva, rugalmas tésztát gyúrunk. 3 részre osztjuk, és lisztezett gyúrotáblán kinyújtjuk.

A nagy tepsit (32x38cm) kikenjük margarinnal, és belehelyezzük az első tepsinagyságúra kinyújtott lapot. Megkenjük lekvárral. A diót összekeverjük a cukorral és a felét rászórjuk a lekváros lapra, és a második tészta lapot ráhelyezzük. Arra újból lekvár, majd cukros dió, végül a harmadik lappal befedjük. Letakarva konyharuhával, egy órán át szobahőmérsékletű helyen pihentetjük. Mielőtt a sütőbe tennénk, megszúrkáljuk a tetejét villával, hogy sütés közben ne púposodjon fel.

Előmelegített sütőben 190 C°-on kb. 30 perc alatt aranybarna színűre sütjük.

A torta bevonó csokit, a margarint és az étolajat felolvasztjuk, és a még meleg süteményünkre öntjük. Egyenletesen elsimítjuk, és hűvös helyre tesszük, míg megszilárdul.

Mikor teljesen kihűlt, éles, forró vízbe mártott késsel nem túl nagy szeletekre vágjuk.

Ezt a süteményt sokféle módon variálják, más- más hozzávalókból készítik. Nem dicsekvés, ha azt gondolom, hogy ennél finomabb zserbó változatot nem ismerek. Ha



kisebb tepsivel készül, akkor az adagokat csökkenteni kell. Érdeemes nagy adagot sütni, mert sokáig elálló, sőt remekül mély húthető sütemény.

Azt mondta egy kedves ferences testvérem, hogy a zserbó ferences sütemény, mert Ő még nem találkozott olyan ferencessel, aki ezt ne szeretné.