

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.