

## Néró

### Hozzávalók:

25 dkg süteményliszt  
15 dkg margarin  
15 dkg süteménycukor  
3 db tojássárgája  
1 csomag vaníliás cukor

15 dkg sűrű lekvár  
5 dkg olvasztott csoki



### Elkészítés:

A margarint kikeverjük a cukorral, a vaníliával, majd egyenként hozzáadjuk a tojás sárgákat. Jó habosra keverjük az egészet kézi robotgéppel. A lisztet kimérjük, és beleadagoljuk a margarinos keverékbe. Gyors mozdulatokkal összegyúrjuk. Ne dolgozzuk ki nagyon, mert akkor kemény lesz a süteményünk.

A tepsit kibéleljük sütőpapírral. A masszából egyforma nagyságú félgömböket készítünk és sorba berakjuk a tepsibe. A gömböket lehet habzsákból kinyomni, és lehet kézzel formázni. Ha kézzel készítjük, akkor diónyi gömböt görgetünk, és kicsit lelapítva rakjuk a tepsibe. Ha habzsába tesszük a masszát, akkor egyforma kerek vagy hosszúkás formákat nyomunk a sütőpapírral bélelt tepsibe.

A sütőt 180 °C-ra felmelegítjük és 10 perc alatt készre sütjük. Ne barnuljon meg, szép világos legyen.

A csokoládét felolvasztjuk és beleöntjük egy műanyag zacskóba. A zacskó egyik sarkán kis lyukat vágunk és vékony sugárba a kihűlt tészta darabok tetejére csorgatjuk. Mikor megszilárdul a csoki, egy-egy korongocskát sűrű lekvárral összeragasztjuk. Egy nap pihenés után összeérik, lehet fogyasztani, de pár nap elteltével egyre finomabb lesz.

### Megjegyzés:

Csoki krémmel is lehet tölteni, azzal is finom. Vanília krémmel töltve is ettem az is nagyon jó. Házi málnalekvárral ízlett a legjobban. A fogyasztás előtt pár nappal el lehet készíteni, mert annál jobb, minél tovább érik össze.

Ebből az adagból 20 db lesz. Ha többet akarunk készíteni, akkor a dupla adagból tegyük.