

Erzsébet-szelet

Hozzávalók a tésztához:

- 10 dkg zsír
- 10 dkg cukor
- 30 dkg liszt
- 1 egész tojás
- 1 tojássárgája
- kevés tej
- 1/2 csomag sütőpor

A töltelékhez:

- 4 tojás
- 27 dkg cukor
- 22 dkg darált dió
- sárgabaracklekvár

Elkészítése:

A tészta hozzávalóit összegyűrjük. Kettévesszük: az egyik felét késfoknyi vastagságúra nyújtjuk, majd zsírozott, lisztezett tepsibe (22 × 34 cm) lerakjuk.

Elkészítjük a tölteléket is: a tojások sárgáját a cukorral habosra keverjük. Hozzáadjuk a darált diót és fokozatosan, óvatosan a tojásfehérjékből keményre vert habot is.

A tepsiben lévő tésztát megkenjük baracklekvárral. A diós tölteléket rákenjük a lekvárra, majd a félretett tésztát is kinyújtjuk, és beborítjuk vele a süteményt.

Előmelegített sütőben lassan, kb. 160-170 fokon sütjük.

Porcukorral meghintve tálaljuk.