

Habos diós-lekváros

Hozzávalók a tésztához:

- 6 tojássárgája
- 15 dkg cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 citrom reszelt héja
- 20 dkg vaj
- 30 dkg liszt
- ½ csomag sütőpor

Hozzávalók a habhoz:

- 6 tojásfehérje
- 20 dkg darált dió vagy mandula
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 citrom reszelt héja
- 15 dkg cukor

plusz egy üveg nem túl édes lekvár (málna, ribizli, szilva)

Elkészítés:

A tojások sárgáját a cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a vaníliás cukrot, 1 citrom reszelt héját, majd a felolvasztott vaját. A lisztet a sütőporral elkeverjük, és a tésztához adjuk. Kilisztezett, kivajazott tepsibe egyenletesen elosztatjuk, majd megkenjük egy üveg pikánsabb lekvárral. A tojásfehérjéket kemény habbá verjük, hozzáadjuk a cukrot, a vaníliás cukrot, a citrom reszelt héját és óvatosan beleforgatunk 20 dkg darált diót, vagy ízlés szerint mandulát. Ezt a lekvár tetejére kenjük, villával hullámcsíkokkal dekorálhatjuk az édes habot. Előmelegített sütőben, kb. 180 fokon 50-60 perc alatt szép világosbarnára sütjük.

Jó étvágyat!

