



Diós süti

Először elkészítjük a krémet:

Hozzávalók: 5 dkg liszt, 20 dkg darált dió
 4 dl tej
 10 dkg cukor
 2 vaníliás cukor
 1 citrom reszelt héja
 3 cl rum
 2 kk zselatin
 10 dkg margarin

A lisztet kevés tejjel simára keverjük, hozzáöntjük a többit is, majd felfőzzük, folyamatos keverés mellett besűrítjük, hozzáadjuk a cukrot, vaníliás cukrot, citromhéjat, végül a diót, s ezeket összefőzzük. Rummal ízesítjük. Elkészítjük a használati utasítás szerint a zselatint, hozzáadjuk, majd míg langyos, belekeverjük a margarint. Ha kihűlt, a hűtőben dermedésig hűtjük.

Megsütjük a diós piskóta lapokat:

Hozzávalók: 30 dkg dió darálva
 10 dkg margarin
 8 tojás
 1 sütőpor
 4 ek zsemlemorzsa
 16 dkg cukor
 pici csipet só

Ebből 2 piskótalap készül. Felolvasztjuk a margarint. A darált diót elkeverjük a zsemlemorzssával és a sütőporral. Szétválasztjuk a tojásokat, a fehérjét nagyon kevéske sóval felkeverjük, hozzáadjuk a cukrot, azzal kemény habbá verjük. A robotgépet I. fokozatra kapcsolva hozzákeverjük a langyosra hűlt margarint és a tojások sárgáját, majd már kézzel dolgozva óvatosan belekeverjük a diós-morzsa keveréket. Sütőpapírral bélelt nagy tepsiben sütjük.

Amikor kihültek a lapok, megdermedt a krém, akkor összeállítjuk: az 1ik lapot megkenjük krémmel, a másikkal betakarjuk.

Csokoládémázat készítünk:

10 dkg „Szerecsen” étcsokoládé (ez a legfinomabb)
1 ek cukor
kevés víz
1 tk margarin



Ledni Laci receptára

Ahogy Kati készíti

A csokit pici lábasba (teflonos) tördeljük, hozzáadjuk a cukrot, kevés vizet, és lassú tűzön kevergetve megolvasztjuk. Ha készen van, lehúzzuk a tűzről, elkeverjük benne a margarint.

A mázzal bevonjuk a sütit.

Díszítés lehet:

tortadara
durvára vágott dió
fél szem dió szeletenként
marcipán golyócska

Ezeket még a csoki megdermedése előtt tegyük rá.

Ha kihűlt, langyos késsel szeleteljük.

Jó étvágyat!

Kati