

Zserbó

Hozzávalók:

- 35 dkg Mester sütemény liszt,
- 20 dkg margarin
- 1 dl tej,
- 1 dkg élesztő,
- 1 tojás
- 5 dkg cukor,
- csipet só
- sütőpor

Töltelék:

- 12 dkg baracklekvár
- 12dkg darált dió
- 12dkg cukor
- citromhéj

Máz :

- 10 dkg csoki,
- étolaj



Elkészítése:

A tészta hozzávalóiból kelt tésztát készítünk, és 3 részre osztjuk, vékonyra nyújtjuk. Az alsó lapot először vékonyan megkenjük lekvárral és rászórjuk a diós tölteléket, majd a következő lapot nyújtjuk és ráhelyezzük, ismét lekvárral megkenjük és a diós töltelék másik felét rászórjuk, erre ráhelyezzük a harmadik lapot. Megszurkáljuk, 180C-on készre sütjük. Amikor kihűlt ráöntjük az olvasztott csokit a sütre.

