

Diós –mákos zserbó

Hozzávalók:

A tésztához:

- 1 dkg élesztő,
- 1 dl tej,
- 50 dkg Mester Süteményliszt,
- 30 dkg vaj,
- 5 dkg porcukor,
- 2 tojássárgája,
- 1 citrom

A töltelékhez:

- 20 dkg darált dió,
- 20 dkg porcukor,
- 10 dkg darált mák,
- 30 dkg lekvár

A mázhoz:

- 10dkg étcsoki
- 2-3 evőkanál olaj

Elkészítés:

A diót a fele cukorral, a mákot a másik fele cukorral összekeverjük.

Az élesztőt langyos tejben felfuttatjuk. A tészta hozzávalóit összekeverjük, az összeállított tésztát 3 felé osztjuk. A tészta darabokat sodrófával egymás után a tepszi méretére nyújtjuk. A kinyújtott tészta vastagsága kb 5-7mm legyen.

Az első lapot tepsibe fektetjük, megkenjük lekvárral, és megszórjuk a diós cukorral.

Ráfektetjük a második lapot, azt is megkenjük lekvárral, megszórjuk a mákos cukorral.

Ráfektetjük a harmadik lapot, megszurkáljuk villával.

A sütőt 180°C- ra előmelegítjük. A forró sütőben a tésztát aranybarnára sütjük (kb.20 perc)

Amikor kihűlt a sütemény, ráöntjük a csokimázt és késsel egyenletesen szétkenjük a sütemény tetején.

Tejérezékenyek a vaj helyett Liga margarint, a tej helyett rizstejet, tojásérezékenyek a tojás helyett több margarint illetve tejet használjanak, a cukrot pedig fruktózzal lehet helyettesíteni.