

Diós korongok

Hozzávalók a tésztához:

- 6db tojássárgája
- 150g porcukor
- 150g margarin
- 150g **Mester Süteményliszt**

Hozzávalók a töltelékhez:

- 6db tojásfehérje
- 220g cukor
- 220g darált dió
- 1 evőkanál kakaópor

Elkészítés:

A tojássárgát a porcukorral és puha margarinnal habosra verjük. Amikor az alap már szép selymes, hozzáadjuk a lisztet, majd kb. 30x35 cm-es, sütőpapírral kibélelt tepsibe öntjük. A tojásfehérjét a cukorral kemény habbá verjük, majd óvatosan beleforgatjuk a kakaót és a darált diót.

Rákanalazzuk a tésztára, elegyengetjük, 140 fokra előmelegített sütőben kb. 45 percig sütjük. Figyeljük, nehogy túlságosan megbarnuljon.

Amikor megsült, kivesszük a sütőből és lehetőség szerint még amíg forró, kiszaggatjuk belőle a korongokat (pogácsa szaggatóval).