

Diós-kávés sütemény  
/20x36cm-es tepszi /

Hozzávalók a tésztához:

- 3 evőkanál Mester sütemény liszt
- 150g darált dió
- 150g cukor
- 6 tojás
- fél mokkáskanál sütőpor
- csipet só

Krémhez:

- 300ml tej
- 3 evőkanál Mester sütemény liszt
- 1 evőkanál őrölt kávé
- 1 teáskanál vaníliás cukor
- 250g margarin
- 180g porcukor
- 5 evőkanál darált dió

Tetejére:

- 50g olvasztott margarin
- 150g étcsoki

Elkészítése:

A tojásokat ketté választjuk, a cukrot ketté osztjuk felét a sárgájára, felét a fehérjéhez adjuk, a fehérjéből kemény habot verünk a sárgáját világosodásig keverjük. A fehérjét óvatosan a sárgájához keverjük, majd óvatosan beleforgatjuk a sós, sütőporos, diós lisztet

Sütő papírral bélelt tepsibe simítjuk. 180C-ra előmelegített sütőben készre sütjük. A tejben megfőzzük a lisztet, kávé és a vaníliás cukrot. Kihűtjük, a margarint habosra keverjük a cukorral belekeverjük a darált diót és a kihűtött krémet, a kihűlt tésztára simítjuk, mikróban vagy vízgőz felett felolvasztjuk a csokit és a krémre kenjük.

Kihűtjük, majd szeleteljük esetleg dióval díszíthetjük.