

London szelet (tejmentesen)

- **A tésztához:**
 - 300g Mester Süteményliszt
 - 1 tk sütőpor (púpozott)
 - 120 g margarin
 - 4 db tojás sárga
 - 120 g kristálycukor
 - 1 teás kanál vaníliás cukor
 - 2 ek növényi rizskrém
 - csipet só
 - 1 db citrom reszelt héja
-
- **A diós-habos réteghez:**
 - 6 db tojásfehérje
 - 150 g kristálycukor
 - 1 teás kanál vaníliás cukor
 - 200 g darált dió
 - 1 csipet fahéj
 - 1 csipet só
 - 1 üveg szilvalekvár

Elkészítés:

A Mester Süteményliszthez hozzáadjuk a sütőport, és egy csipet sót. Ezután hozzá adjuk a felkockázott hideg vaját és elkezdjük összemorzsolni. Amikor kellően morzsalékos, hozzákeverjük a cukrot, vaníliás cukrot és a reszelt citromhéját. Ezután hozzáadjuk a tojássárgáját és a 2 evőkanál növényi krémet, gyors mozdulatokkal összegyúrjuk. Egy sütőpapírt enyhén megszórunk liszttel, kinyújtjuk rajta a tésztát, tepsi méretűre (20*30cm), és a papírral átemeljük a tepsibe, majd a tenyerünkkel kicsit megnyomkodjuk, beleigazítjuk a tésztát.

Tésztát bőven megkenjük a lekvárral.

A tojásfehérjét egy csipet sóval elkezdjük habbá verni, majd a mikor már kezd kifehéredni, állandó keverés közben, kanalanként hozzáadjuk a cukrot és kemény habbá verjük. A darált diót összekeverjük a vaníliás cukorral és az őrölt fahéjjal, majd hozzáadjuk a keményre felvert tojás habhoz, és fakanállal óvatosan összeforgatjuk.

A diós habot egyenletesen rákenjük a lekvár tetejére, majd előmelegített sütőbe helyezzük, és közepes hőmérsékleten (160 fokon, légkeverés) szép világos színűre sütjük.

A sütőből kivéve hagyjuk a tepsiben hűlni kb. 10 percig, majd a papírral együtt kiemeljük és teljesen kihűtjük.