

Ünnepi diós süti/ Emeletes diós lepény /

Hozzávalók:

1. tészta:

- 230 g Mester süteményliszt,
- 150 g margarin,
- 1 tojás,
- 80 g cukor,
- késhegynyi sütőpor
- csipet só

2. tészta :

- 4 tojás,
- 4 kanál cukor,
- 4 kanál Mester süteményliszt,
- késhegynyi sütőpor,
- csipetsó

Töltelék:

- 100 g baracklekvár,
- 200 g darált dió,
- 150 ml tej
- 2 kanál cukor
- 1 citrom reszelt héja

Elkészítése:

Az **1. tésztát** elkészítjük majd a 1 órára hűtőbe tesszük, elnyújtjuk, tepsibe tesszük, megszurkáljuk, félig megsütjük.

/Előmelegített sütőben sütjük 180 fokon/

Megkenjük a tésztát lekvárral, a tejjel leforrázzuk a darált diót, összekeverjük a cukorral és a citromhéjjal, majd ezt is rákenjük a lekvár tetejére.

Elkészítjük a piskótát és ezt is a rákenjük az előző rétegekre.

Tű próbáig sütjük. Tepsiben hűtjük ki, majd szeleteljük.

/Piskóta készítés: A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjét kemény habbá felferjük, a sárgáját habosra keverjük a cukorral, a fehérjéből egy keveset a sárgájához keverünk, majd óvatosan a többi fehérjét és a sütőporos lisztet. Vigyázni kell, hogy ne törjük össze a habot/
A recept Nagymamám kézzel írott receptes könyvéből származik.