

# Diós-vaníliás szelet

## Hozzávalók:

### Tésztához:

3 tojás  
10 dkg liszt  
10 dkg cukor  
10 dkg darált dió  
csipet fahéj  
1 dl tej  
1 dl olaj  
fél csomag sütőpor

### Krémhez:

2,5 dl tej  
fél csomag vaníliás pudingpor  
3 evőkanál cukor  
fél vaníliarúd  
30 dkg vaj vagy margarin  
3 tojássárgája  
15 dkg porcukor

### Tojáshabhoz:

3 tojásfehérje  
12 dkg cukor  
fél citrom leve és héja  
reszelt csoki a díszítéshez



A tésztához szétválasztjuk a 3 tojást, és a tojássárgájából, a tejből, az olajból és a liszt feléből pépet készítünk. A tojásfehérjét a cukorral habbá verjük, majd belekeverjük a pépet. A maradék liszttel elkeverjük a diót, a fahéjat és a sütőport, aztán a masszába forgatjuk. A tésztát kikent, lisztezett tepsibe borítjuk, és 160 C fokos sütőben kb 30 percig sütjük (de ez sütőtől is függ).

A krémhez a tejből, a pudingporból és a cukorból hagyományos módon pudingot főzünk, a tojássárgáját a porcukorral kihabosítjuk, majd beletesszük a vaníliát és a puha margarint. Végül hozzáadjuk a langyosra hűlt pudingot, és összekeverjük.

A krémet a kihűlt tészta tetejére kenjük, és hűtőben dermedtjük. A tojáshabhoz a tojásfehérjét és a cukrot habbá verjük, a vége felé belesurgatjuk a citromlevet, és a citrom reszelt héját is hozzákeverjük. A tojáshabot a vaníliakrém tetejére kenjük és reszelt csokival díszítjük.

by Scott McBayer