



Londoni szelet

4 adag IDŐ: 45 perc KÖLTSÉG: megfizethető NEHÉZSÉG: könnyű

Hozzávalók

A tésztához

- 4 db tojássárgája
- 25 dkg finomliszt
- 10 dkg cukor
- 15 dkg margarin

A tetejére

- 10 dkg sárgabaracklekvár
- 4 db tojásfehérje
- 15 dkg cukor
- 20 dkg dió (darált)
- 1 csomag vaníliás cukor

1231	21.8g	138g	68.9g	68.8g	217g	5.3g	78.9g
Kalória	Fehérje	Szénhidrátok	Zsír	Víz	Koleszterin	Rost	Cukor

Elkészítés

A tésztához

1. A tészta hozzávalóit gyúrjuk kompakt masszává, majd egy kisebb tepsit (kb. 20 x 30 cm-eset) béleljünk ki a tésztával.
2. Kenjük meg bőven sárgabarack lekvárral.
3. A tojások fehérjét verjük kemény habbá, apránként adjuk hozzá a cukrot, darált diót, és a vaníliás cukrot, majd a habot és simítsuk a lekvárral megkent tésztára.
4. Mehet az egész a 180C-ra előmelegített sütőbe kb. 25-30 percre.