

NANUK SZELET

Hozzávalók:

Piskóta:

- 4 tojássárgája
- 30 dkg porcukor
- 10 ek. víz
- 20 dkg liszt
- 10 dkg darált dió
- Reszelt citromhéj
- 1/3 csomag sütőpor
- 4 tojásfehérje habja

Krém:

- 20 dkg vaj
- 20 dkg porcukor
- 1 egész tojás
- 1 csomag vaníliás cukor
- ¼ liter tej
- 5 kanál liszt
- 10 dkg darált dió
- Rum

Máz:

- 10 dkg csoki
- 8 dkg margarin

Elkészítés:

Piskóta:

A 4 tojássárgáját a porcukorral habosra keverjük. A tojásfehérjékből habot verünk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, legvégül a habot.

Krém:

A vajat, porcukrot, tojást és a vaníliás cukrot kikeverjük. A tejet a liszttel megfőzzük, majd belekeverjük a darált diót és a rumot. Ha kihűlt összekeverjük a vajas masszával. Végül a piskóta tetejére kenjük.

Máz:

A csokit és a vajat megolvasztjuk, majd a sütemény tetejére kenjük.

