

## Andi szelet

### Hozzávalók:

#### Piskótákhoz:

2 x 5 db tojás  
2 x 5 evőkanál süteménycukor  
2 x 5 evőkanál süteményliszt  
2 x kávéskanál sütőpor  
2 x csipet só

#### Töltelékhez:

15 dkg süteménycukor  
1,5 dl víz  
10 dkg darált dió  
1 dl rum  
1 evőkanál kakaópor  
Baracklekvár

#### Krém:

5 dl tej  
2 csomag vaníliapuding por  
20 dkg vaj  
20 dkg süteménycukor

#### Máz:

10 dkg csokoládé  
5 dkg cera margarin  
1 evőkanál olíva olaj



### Elkészítés:

5 tojásfehérjét a csipet sóval és a kanalanként hozzáadott 5 kanál cukorral keményhubbá verjük, majd a tojások sárgáját egyenként belekeverjük. Az 5 kanál lisztet, kávéskanál sütőporral elvegyítjük és lazán a felvert tojás habhoz adjuk. Sütőpapírral bélelt 32x38 cm-es tepsibe öntjük, és 170C°-on megsütjük. Ha kihűlt, 2cm-es kockákra vágjuk fel.

Ugyanígy készítünk egy másik piskótát 5 tojásból és hozzávalóiból, de azt egy kisebb méretű 23x35 cm-es tepsiben sütjük meg. Ha kihűlt megkenjük a tetejét baracklekvárral. 5 dl tejet, 2 csomag vaníliapuding port elkeverünk, és lassú tűzön felfőzzük, ha kihűlt, az előzőleg habosra kevert vaját és cukrot hozzáadagoljuk, és könnyű krémet készítünk belőle.

15 dkg cukorból a 1,5 dl vízzel szirupot főzünk, langyosra hűtjük, és 1 dl rumot hozzákeverünk, ráöntjük a kockára vágott piskótára. A darált diót, a kakaót, és a lekvárt szintén hozzáadjuk és összedolgozzuk. A lekvárral megkent piskóta tetejére halmozzuk, és egyenletesen elosztva rányomkodjuk.

A pudingos krémet rákenjük a töltelékre.

A csokoládét, a margarint és az olíva olajt megolvasztjuk makróban, és ezt a csoki mázat a krém tetejére öntjük.

**Mikor a csoki máz kicsit megszilárdul, forró vízbe mártott késsel felszeleteljük. Első lépésben csak a félig megszilárdult csoki máz tetejét vágjuk fel, majd kis idő után az egész süteményt felszeleteljük. Így nem törik össze a csoki, a sütemény pedig szépen szeletelhető lesz.**

**Nagyon finom, és mutatós sütemény, és bár idő igényes, de könnyű elkészíteni.**