

## Karamellás szelet

### Hozzávalók:

4 tojásfehérje  
20 dkg sütőcukor  
20 dkg darált dió  
4 egész tojás  
15 dkg sütőcukor  
12 dkg liszt  
1 csomag sütőpor

### Krémhez:

20 dkg sütőcukor  
2 dl víz  
3 evőkanál simaliszt  
25 dkg margarin  
5 evőkanál baracklekvár

### Tetejére:

10 dkg csokoládé  
5 dkg margarin  
1 kanál margarin



### Készítés:

A 4 tojásfehérjét kemény habbá verjük, apránként hozzáadva a 20 dkg cukrot, majd belekeverjük a darált diót. Egy 24x36 cm-es sütőpapírral bélelt tepsiben elkenjük. Ezután a 4 egész tojást, fehéredésig keverjük a 15 dkg cukorral, a lisztet összekeverjük a sütőporral, és belevegyítjük a habos tojás masszába, majd rákenjük a diós alapra. Előmelegített sütőben, 175C°-on sütjük meg.

A krémhez a 15 dkg cukrot lekaramellizáljuk, és felolvasztjuk 1 dl vízben. A lisztet elkeverjük 1 dl vízben, és a karamellás vízhez adva sűrű krémmé főzzük, és belekeverjük a 4 tojássárgáját, de ezzel már nem főzzük tovább. Kevergetve kihűtjük.

A margarint 5 dkg cukorral habosra kikeverjük, és hozzáadjuk a hideg karamella krémet. Jól összedolgozzuk.

A kihűlt tésztaalapot megkenjük a lekvárral, erre tesszük a karamella krémet, és bevonjuk csoki mázzal.

