

## Rumos diós

### Hozzávalók:

#### Tésztához:

4 tojás  
15 dkg margarin  
15 dkg sütőcukor  
15 dkg liszt  
8 dkg őrölt dió  
1 evőkanál kakaó  
¼ sütőpor  
Baracklekvár

#### Diós krémhez:

20 dkg őrölt dió  
15 dkg sütőcukor  
1 dl feketekávé  
3 evőkanál rum

#### Kávé krémhez:

3 tojás  
20 dkg margarin  
15 dkg sütőcukor  
3 evőkanál feketekávé  
½ csomag vaníliás pudingpor

#### Tetejére:

10 dkg csokoládé  
5 dkg margarin  
1 evőkanál étolaj

#### Díszítéshez:

2 dl tejszín  
1 habfixáló  
5 dkg sütőcukor



### Készítés:

A tésztához a margarint, a cukrot, a sütőport és a tojássárgát habosra keverjük, majd hozzáadjuk a kakaót, a darált diót, a lisztet, és a kemény habból felvert tojásfehérjét. Sütőpapírral bélelt tepsibe öntjük, és előmelegített sütőben 170C°-on megsütjük. Amikor kihűlt, jól megkenjük a baracklekvárral.

Elkészítjük a diós krémet. A diót összekeverjük a cukorral, majd leforrázzuk a kávéval, és beletesszük a rumot. A lekváros tészta tetejére kenjük.

A kávékrémhez a tojásokat, a cukrot, a pudingport és a kávéval, állandóan kevergetve sűrűre főzzük. Mikor kihűlt kidolgozzuk a margarinnal, majd a diós krém tetejére kenjük.

A csokoládét, a margarint és az étolajat gőz felett összeolvasztjuk, és a sütemény tetejére öntjük. Mikor kicsit megszilárdul, azonnal felszeleteljük, ilyenkor még nem törik a csoki máz. A szeleteket tejszínhabbal díszítjük.