

Rumos Kati szelet

Hozzávalók:

55 dkg süteményliszt
25 dkg margarin
20 dkg sütőcukor
3 tojássárgája
1 sütőpor

Töltelék:

2 dl tej
1 vanília cukor
10 dkg margarin
0,5 dl rum
2 evőkanál lekvár
1-2 evőkanál kakaó
15 dkg sütőcukor
10 dkg darált dió

Tetejére:

3 tojásfehérje
15 dkg sütőcukor
1 kanál reszelt csoki vagy kakaó



Elkészítés:

A lisztet elkeverjük a sütőporral, elmorzsoljuk a margarinnal, majd összegyúrjuk a 20 dkg sütőcukorral, 3 tojássárgájával.

Legalább fél órát pihentetjük, 3 lapot sütünk belőle. (kb.28x40cm)

1 lapot elmorzsolunk, 3dl vaníliás tejben megáztatjuk.

10 dkg margarint habosra keverünk, hozzáadunk 0,5 rumot, 2 evőkanál baracklekvárt, 1-2 evőkanál kakaót, 15 dkg cukrot, 10dkg darált diót.

Összekeverjük a megáztatott lappal a vajás-rumos krémet, és a két lap közé kenjük.

A 3 tojásfehérjét 15dkg cukorral gőz felett kemény habbá verjük, és a sütemény tetejére simítjuk, megszórjuk csoki reszeléssel, vagy kakaóval.

Másnapra összeérik, finom omlós lesz, ekkor szeleteljük.