



Zserbó szelet

Hozzávalók:

50 dkg finomliszt
20 dkg hideg vaj, vagy
margarin
5 dkg porcukor
1,5 dl hideg tej
1 dkg friss élesztő
0,5 g só
1 tojás sárgája

Töltelék:

30 dkg darált dió
15 dkg cukor
21 dkg házi
sárgabaracklekvár

Csoki máz:

5 dkg étcsokoládé
5 dkg vaj,
15 ml (1 evőkanál) tej

Előkészítés:

A hideg vajat kockázd fel, a tojást mosd és töröld meg, majd válaszd ketté.

Daráld meg a diót.

Hideg hozzávalókkal dolgozz!

A tejben oldd fel az élesztőt és keverd simára a tojás sárgáját. Bélelj ki egy közepes méretű tepsit sütőpapírral.

A tészta készítése:

A lisztet keverd el a sóval, majd morzsold el a vajjal. Add hozzá a porcukrot, keverd el benne, majd add hozzá az élesztős, tojásos tejet, és gyúrd össze. Tedd egy lezárható dobozba, és hűtőszekrényben kb. egy órát, de még jobb, ha egy éjszakát pihentesd.

A sütemény összeállítása:

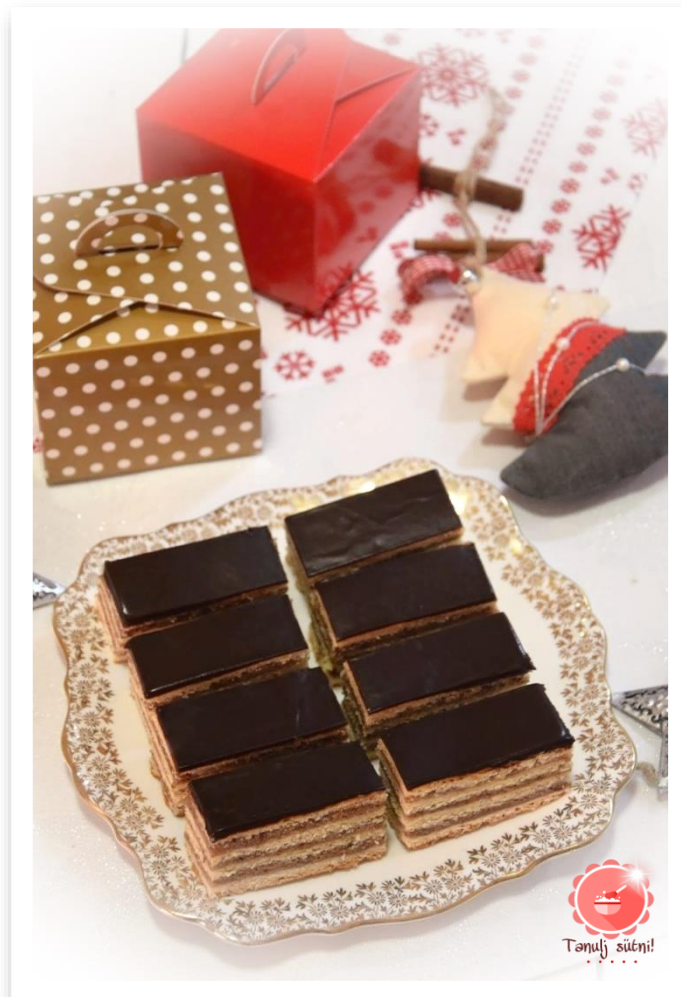
Pihentetés után oszd négy részre a tésztát, és nyújtsd lapokká. Helyezd a tepsibe az első lapot, majd kend meg lekvárral, és szórd meg a dió, majd cukor egyharmad részével. Tedd rá a második lapot, szintén kend meg lekvárral, és szórd meg a dió illetve a cukor másik egyharmad részével.

Tedd rá a harmadik lapot, szintén kend, és töltsd, legvégül rákerül a negyedik lap.

Villával, vagy hurkapálcikával szurkáld meg a tésztát minden rétegen keresztül.

Pihentesd még letakarva kb. 30 percet, majd előmelegített, 180°C-os sütőben, 40 perc alatt süsd arany barnára.

Sütés után hagyd a tepsiben kihűlni, majd fordítsd ki belőle, és vedd le róla a papírt. Tedd a hűtőbe, hogy teljesen hidegre hűljön, majd a tetejét kend meg csokoládémázzal.



Csoki máz készítése:

A hozzávalókat egy edényben alacsony hőfokon olvaszd meg, majd hagyd visszahűlni. Simítsd a hideg zserbó tetejére, és tedd vissza a hűtőbe, míg a csokoládémáz megdermed.

Dermedés után szeleteld.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!
Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

<https://www.tanuljsutni.hu>