

# Berlini szelet

## Hozzávalók

### A linzer tésztához:

20 dkg finomliszt  
10 dkg felkockázott, hideg vaj  
vagy margarin  
5 dkg átszitált porcukor  
1/2 g só

### A kenéshez:

5 dkg sárgabarack íz (lekvár)  
15 ml rum vagy rumaroma

Finomliszt a nyújtáshoz

### A diós krémhez:

15 dkg darált dió  
15 dkg átszitált porcukor  
10 dkg zsemle vagy piskóta  
morzsa  
2 g fahéj  
1 g őrölt szegfűszeg  
15 ml rum vagy rumaroma

Ha szükséges, akkor  
50 ml langyos víz

### Előkészítés: 30 perc

### Linzer tészta készítése 10 perc

### Sütése, kenése: 10-12 perc +5 perc

### Diókrém készítése, kenés: 10 perc

### Piskóta készítése, kenés: 10 perc

### Sütés: 30 perc

### Hűtés, szeletelés: 40 perc + 10 perc

## Elkészítése

### Linzeres réteg:

A lisztet keverjük össze a sóval és a hideg vajjal vagy margarinnal, majd morzsoljuk el zsemlemorzsa állagúra.

Ezután adjuk hozzá a porcukrot, keverjük el benne, és gyúrjuk ki a tésztát.

Lisztezett deszkán nyújtjuk ki tepszi méretűre, majd helyezük bele. Simítsuk le, szurkáljuk meg villával, és süssük addig, míg egy picit elkezd pirulni a széle.

Amíg sül, addig keverjük ki a lekvárt a rummal vagy rumaromával. Sütés után kenjük meg vele a linzert, majd vegyük vissza a sütő hőfokát 180 °C-ra, és készítsük el a másik két réteget.

### A piskóta tésztához:

4 tojás sárgája  
4 tojás fehérje  
6+2 dkg átszitált porcukor  
(A több a sárgájába kerül)  
8 dkg átszitált finomliszt  
1/2 citrom reszelt héja  
1/2 citrom leve (max. 15 ml)

Finomliszt a szóráshoz

### Előkészítő műveletek:

A hozzávalók pontos kimérése(!)

A liszt, porcukor szitálása

A tojások szétválasztása

Dió darálás

Zsiradék felkockázása

Citrom héjának reszelése, levének

facsarása

Tepsi bélelése (tepsi mérete: 36x24 cm)

Eszközök kikészítése

A sütő előmelegítése 200 °C-ra



### Diós réteg:

A diót keverjük össze a porcukorral és a fűszerekkel, majd adjuk hozzá a lekvár és a rumot vagy rumaromát. Keverjük ki kenhető állagra. Ha túl száraz, darabos, akkor adjunk hozzá 50 ml vizet, vagy még ugyanennyi lekvárt. Ha megfelelő az állaga, kenjük a linzer tetejére.

### Piskóta réteg:

A tojásfehérjét habosítsuk ki kemény habbá a porcukor harmadával, majd a maradékkal keverjük a sárgákat világos, krémes állagúra. Öntsük bele a fehérje habba a sárgáját, majd adjuk hozzá a lisztet, a citrom héját és levét, végül pedig keverjük simára. Simítsuk a diós rétegre, majd tegyük be sülni, és süssük tűpróbáig.

Ha kisült a sütemény, akkor lisztezzük le a felületét, majd egy vágódeszka segítségével fordítsuk át, és vegyük le róla a tepsit, valamint a sütőpapírt.

Fordítsuk vissza, seperjük le róla a lisztet, majd hűtőrácsra hagyjuk teljesen kihűlni.

Hidegen szeleteljük fel, és porcukorral hintve tálaljuk.

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

- Meli -