

Zserbó szelet

Hozzávalók:

1 cs előhűtött, élesztős tészta
15 dkg darált dió
9 dkg kristálycukor
15 dkg baracklekvár

Csoki bevonat:

5 dkg étcsoki
2,5 dkg vaj
15 ml tej

Előkészítés, összeállítás: 30 perc

Sütés: 30-35 perc, 180 °C

Hűtés: 1 óra

Bevonat készítés: 10 perc

Hűtés: 2 óra

Elkészítés:

Csomagold ki a tésztát a papírból, majd negyedeld meg a lapot, és nyújtsd ki mindet tepszi méretűre.

Ez után helyezd sütőpapírral bélelt tepsibe az első lapot, majd hengereld le, és kend meg 5 dkg lekvárral.

Szórd meg 5 dkg dióval, igazítsd el rajta, majd hintsd meg 3 dkg cukorral.

Így készítsd el a másik két réteget is.

Legvégül tedd rá a negyedik lapot, hengereld le, majd szurkáld meg egy hurkapálcával.

Előmelegített, 180°C-os sütőben süsd 30-35 percig, míg szép barna lesz.

Amíg sül, készítsd el rá a csoki bevonatot.

A hozzávalókat egy edényben olvasd meg a mikróban.

Ez után keverd simára, és folytonos kevergetéssel hűtsd vissza langyosra.

Sütés után vedd ki a tepsiből a sütit, és hagyd teljesen kihűlni.

Simítsd rá a csoki bevonatot, egy kiskanállal. Meg is dekorálhatod vele átlósan.

Ez után tedd be a hűtőbe, hogy a csoki megdermedjen rajta.

Hűtés után forró késes technikával szeletelheted.

Tálalás előtt vedd ki a hűtőből, hogy ne legyen hideg.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -

