



Hozzávalók:

2 nápolyszelet lap

7 tojás

20 dkg cukor

5 evőkanál liszt

1 sütőpor

20 dkg dió

20 dkg rahát

10 dkg mazsola

30 dkg porcukor

1 vaj

Glazúr: 7 evőkanál porcukor, 1 evőkanál kakaó, 1 diónyi vaj, 3 evőkanál lobogó víz

Elkészítés:

Piskóta rész: A hét tojásfehérjét 20 dkg cukorral mixer segítségével kemény habbá verjük. Majd a lisztet, sütőport, mazsolát, apróra vágott diót és rahátot lassan adagolva összekeverjük ezzel a habbal. A masszát lisztezett tepsibe rakjuk, és megsütjük.

Krém: A tojássárgákhoz 30 dkg porcukrot adagolunk, majd gőz fölött péppé főzzük. A forró masszába belerakunk egy vajat, és addig kavargatjuk, míg az beleolvad.

Glazúr: A porcukrot, kakaót, vajat és a forró vizet jól összekeverjük, és azonnal kenhetjük is.

Miután minden elkészült és kihűlt (kivétel a glazúr), összerakjuk a tésztát: egy nápolyi lapra rákenjük a krém felét, erre ráhelyezzük a piskótát, majd jöhet a krém második fele, második nápolyi lap, illetve a glazúr.

Kellemes nassolást!

{gallery}/Relo/UH_konyha/Rumba{/gallery}