

Diós kocka

2 80 1
Nehézség Perc tepsi

Allergének:



Hozzávalók

piskóta

- 12 db tojás
- 220 g cukor
- 220 g finomliszt
- 5 g sütőpor
- 80 g darált dió
- 50 g vagdalt dió
- 5 g őrölt fahéj

töltelék

- 170 g darált dió
- 30 g vagdalt dió
- 140 ml tej
- 50 g vaníliás cukor
- 110 g cukor
- 1 db citrom reszelt héja
- 3 g őrölt fahéj

krém

- 1 csomag vaníliás pudingpor
- 300 g cukor
- 300 ml tej
- 3 cl rum
- 300 g vaj



1. 12 db tojásból két lap piskótát sütünk: Tojásokat különválasztjuk, a fehérjét a cukorral habbá verjük úgy, hogy mikor már habszerű hozzá pergetjük a cukrot és a sárgáját is hozzáadjuk. Tovább habosítjuk, majd fakanállal bekavarjuk óvatosan a lisztet amibe a sütőport, őrölt fahéjat és a darált diót elkevertük. Ezt a műveletet lassan kíméletesen végezzük nehogy összeessen!
2. Két piskótalapot készítünk. Amelyiket a süteményünk tetejének szánunk, azt megszórjuk az apróra vágott dióval. Sütőpapírral kibélelt lemezen, 180 C°-ra előmelegített sütőben sütjük.
3. A töltelék készítéséhez a darált diót és az apróra vagdalt diót, serpenyőben enyhén megpörköljük. A tejet, vanília cukrot, cukrot felteszük melegíteni. Mikor fő, leforrázzuk vele a vagdalt és a darált dió keverékét, belekeverjük a citromhéjat és az őrölt fahéjat. Tegyük félre kihűlni!
4. Ezt követően készítünk egy krémet: 1 dl tejben feloldjuk a vaníliás pudingport, 2 dl tejet felteszünk melegedni a cukorral. Mikor forr, beleöntjük a feloldott vaníliás pudingport és beforraljuk. Kihűtjük, majd habverő géppel áttörjük és a vajjal kihabosítjuk.
5. A kihűlt pudingot és diós tölteléket a rummal elkeverjük. A két piskótalapot megtöltjük vele, majd pihentetés után szeleteljük, ízlés szerint porcukorral hintjük.

 Google Play

 App Store
