

## Borzas szilvás

2	120	1
Nehézség	Perc	tepsi

## Allergének:



## Hozzávalók

kukoricalisztes piskóta

- 7 db tojás
- 140 g kristálycukor
- 160 g kukoricaliszt
- 5 g szódabikarbóna
- 1 késhegynyi őrölt fahéj
- 1 késhegynyi őrölt szegfűszeg

kakaós barna linzertészta

- 300 g liszt
- 150 g kukoricaliszt
- 100 g darált dió
- 40 g kakaópor
- 5 g szódabikarbóna
- 200 g sütőmargarin
- 150 g porcukor
- 1 db citrom reszelt héja
- 1 csomag vaníliacukor
- 2 db tojássárgája

töltés-díszítés

- 1200 g házi szilvalekvár
- porcukor



1. A darált diót, az átszitált kakaóport, lisztet és kukoricalisztet a szódabikarbónával, citrom héjával elkeverem. Darabokban a margarint hozzáadjuk, elmorzsoljuk. A porcukrot, vaníliacukrot összekeverjük a tojássárgájával, a fenti összetevőkkel bekeverjük, kézzel sima tésztává gyúrjuk. (FONTOS, hogy a tésztát ne gyúrjuk sokáig, éppen hogy csak összeálljon, mivel a magas cukor és zsírtartalma miatt túlgyúrva kezelhetetlenné válik!) Az így összeállított tésztát hűtőszekrényben pihentetjük 30-40 percig .
2. Pihentetés után átgyúrjuk és megfelezzük a tésztát. A feléből lapot nyújtunk (az lesz az alsó lap) sütőpapírral tepsibe helyezük. Sütőlemez méret: 35x28cm A másik felét egy másik tepsi hátoldalán sütőpapírra reszeljük nagy lyukú reszelővel, előmelegített sütőben 180°C-on sütjük és ott hagyjuk kihűlni. VIGYÁZZUNK, a kakaós tésztán nem látjuk a pirulást, ne szárítsuk ki!
3. Míg a linzertészta sül, készítsük el a kukoricalisztes piskótát: A 7 tojás fehérjét szétválasztjuk a sárgájától. A fehérjét elkezdjük habbá verni, mikor habszerű kezd lenni, fokozatosan belepergetjük a kristálycukrot, hozzátesszük a tojássárgáját, és a géppel tovább verjük.

Google Play



App Store



4. A továbbiakban már óvatosan, spatulával keverjük hozzá a kukoricalisztben elkevert szódabikarbónát és fűszereket. A bekevert tésztát 180 °C-os előmelegített sütőben, sütőpapírral bélelt tepsiben lapnak sütjük.
5. A betöltéshez készítsük elő a kakaós linzer lapot, kenjük meg a lekvár felével, helyezzük rá a kukoricalisztos piskótát, arra kenjük rá a szilvalekvár másik felét, és erre óvatosan csúsztassuk rá a "borzolt" tetőt. Pihentetés után szeleteljük és porcukorral hintsük.
- T. A beregi és szatmári tájegység két kihagyhatatlan alapanyaga - a házi főzésű szilvalekvár és a kukoricaliszt - teszi nagyszerűvé ezt a süteményt.

