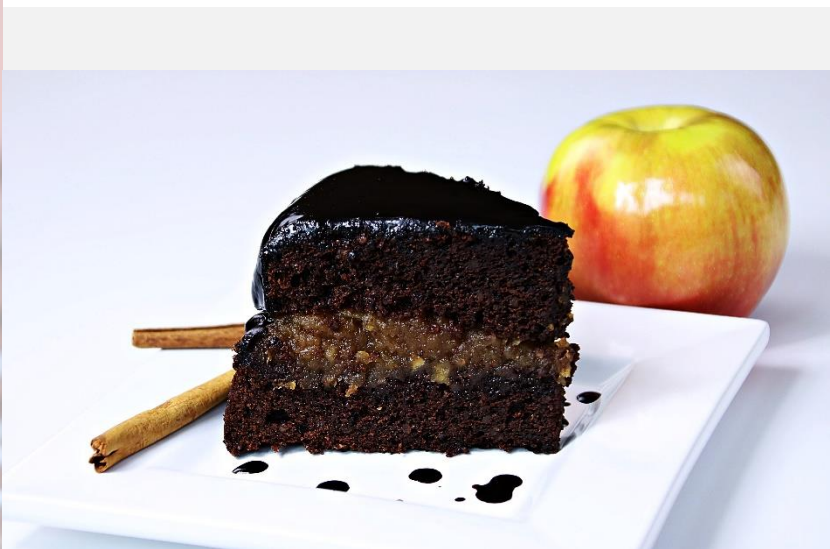


Dialka szelet



70 perc

Gyorsan elkészül, és garantáltan gyorsan el is fogy. Az alma a dióval jó, a sok kakaóval pedig finom. Ha hagyod egy kicsit langyosan, szinte krémes az egész, mint egy brownie.

Hozzávalók:

20 dkg darált dió
4 db tojás
3 evőkanál liszt
3 evőkanál cukor

3 evőkanál olaj
3 evőkanál kakaópor
fél csomag sütőpor

1 kg alma
3 evőkanál cukor
1 mokkáskanál őrölt fahéj

10 dkg vaj
3 evőkanál kakaópor
3 evőkanál cukor

Elkészítés:



1 A szétválasztott tojások sárgáját, olajjal, cukorral habosra keverjük.



2 A diót, lisztet, kakaóport, sütőport egy tálban összekeverjük, és hozzáadjuk a kikevert tojássárgájához. Összekeverjük, és óvatosan hozzáadjuk a felvert tojáshabot.



3 A sütőformát kicsit kiolajozzuk, beleöntjük a masszát. 180 C-os előmelegített sütőben 35 – 40 percig sütjük, és a sütőben hagyjuk kihűlni.



4 Közben az almát megpucoljuk, lereszeljük, és a cukorral, őrölt fahéjjal szép lassan elkezdjük péppé főzni.



5 A kihűlt tésztát egy éles késsel ketté vágjuk, megkenjük az almapürével, és ráborítjuk a tészta másik felét.



6 A vajat a cukorral, és a kakaóporral összeolvasztjuk, és szép egyenletesen megkenjük a sütemény tetejét.