



Elkészítés: 50 perc
Pihentetés: 2 óra

Hihetetlenül puha, omlós és krémes az egész. Már a látványától érzed az ízt a szádban. Nehezen fogod tudni abbahagyni.

Igen, jól látod, az egész süti gluténmentes.

Diós-almás szelet (gluténmentes)



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:

8 db tojásfehérje
25 dkg dió (darált)
20 dkg cukor
1 csipet só

8 db tojás sárgája
6 evőkanál cukor
3 evőkanál kukoricakeményítő
500 ml tej

1 evőkanál vanília aroma
4 db édeskés alma
2 evőkanál cukor
5 dkg vaj

1 kávéskanál őrölt fahéj
10 dkg cukor
1 evőkanál víz

Elkészítés:



1 Először is bekapcsoljuk a sütőt és előmelegítjük 180 C-ra. A tojás fehérjét a csipet sóval lágy habot keverünk, majd hozzáadjuk a cukrot és kemény habbá verjük.



2 Óvatosan hozzákeverjük a darált diót. Sütőpapírral kibélelünk két tepsit és kettéosztva beleöntjük a tésztát. 180 C-on légkeveréssel 15 perc alatt megsütjük, és kivesszük kihűlni a lapokat. Mikor meghűlt levesszük az aljáról a sütőpapírt.



3 Közben a tojássárgáját habosra keverjük a cukorral és a keményítővel. Feltesszük egy lábosba melegedni a tejet, ha már jó meleg néhány merőkanállal hozzákeverünk a tojássárgájához.



4 Azután folyamatos keverés mellett visszaöntjük a már meleg tejhez, hozzáadjuk a vanília aromát. 1-2 percig forraljuk, állandóan keverve, míg elkezd sűrűsödni, ekkor félretesszük, és hozzákeverjük a vajat.



5 Az almákat megpucoljuk, lereszeljük, és a cukorral, fahéjjal óvatosan összefőzzük. Amikor meghűlt hozzákeverjük a krémhez.



6 A lapokat egyforma méretűre vágjuk és a krémet három felé osztva minden réteget megkenünk. 10 dkg cukorból karamellt készítünk, és melegen a sütemény tetejére csurgatjuk. Hűtőbe tesszük 1 – 2 órára.