

Kata-szelet

Hozzávalók a tésztához:

- 60 dkg finomliszt
- 18 dkg sertészsír
- 15 dkg porcukor
- 1 csomag sütőpor
- 4 tojássárgája
- 3 ek tejföl

A krémhez:

- 2 dl tej
- 1 csomag vaníliás cukor
- 0,5 dl rum
- 20 dkg vaj
- 20 dkg porcukor
- 5 dkg cukrozatlan kakaópor
- 5 ek sárgabaracklekvár

A tetejére:

- 4 tojásfehérje
- 25 dkg porcukor

Elkészítése:

A tészta hozzávalóit összegyúrjuk. Sütőlapon vagy tepsi hátlapján (kb. 40 x 40 cm) 3 lapot sütünk belőle (200 fokra előmelegített sütőben, alsó-felső sütésen kb. 10 perc).

Egy lapot még melegen összemorzsolunk.

A tejben elkeverjük a vaníliás cukrot és a rumot, majd ezzel lelocsoljuk az összemorzszolt linzertésztát. Hozzákeverjük a baracklekvárt is.

A vajat habosra keverjük a porcukorral és a kakaóval.

A tésztás és a vajjas keveréket egyneművé keverjük, és megtöltjük vele a süteményt.

A tojásfehérjékből egy csipetnyi sóval kemény habot verünk. Apránként hozzáverjük a porcukrot is. Ha már jó kemény a hab, gőz fölött verjük tovább addig, amíg a hab szinte megfő a tálban. Ez kb. 25-30 perc.

Rásimítjuk a sütemény tetejére a kemény habot, majd elegyengetjük a tetejét.

Séfünk tippje: Másnap a legfinomabb, addigra a linzer kissé megpuhul. Vizes késsel szépen szeletelhető.