

## Diós piskóta vaníliás diós krémmel



### Hozzávalók a tésztához:

4 tojás  
25 dkg barna cukor  
25 dkg liszt  
15 dkg darált dió  
2 evőkanál cukrozatlan kakaópor  
2 evőkanál olaj  
1 fél citrom héja  
1 teáskanálnyi sütőpor  
4 evőkanál víz

### Hozzávalók a krémhez:

2 vaníliás pudingpor  
9 dl tej  
4 evőkanál barna cukor  
15 dkg darált dió  
1 tasak vaníliás cukor

### A tetejére:

5 dkg darált dió  
1 evőkanál barna cukor  
2 evőkanál főzött kávé

### Elkészítés:

A tojások fehérjéből a cukorral kemény habot verünk és fokozatosan hozzáadjuk a tojássárgáját is. Lassan hozzáadjuk a vizet, az olajat és a száraz alapanyagokat is. Legyünk óvatosak, hogy a hab ne törjön össze! Kivajazott tortaformába öntjük és 180 fokon sütjük 35-40 perce át, közben elkészítjük a krémet. A pudingport, a cukrot és a vaníliás cukrot összekeverjük a tejjel, majd megfőzzük, és lassan kihűtjük. Mikor langyos belekeverjük a darált diót is. A tésztát vízszintesen háromba vágjuk és megkenjük a krémmel. A darált diót, a cukrot és a kávé elkeverjük, majd elsimítjuk a sütemény tetején. Egy órán át hűtőben tároljuk, majd tálaljuk.