

# Domino szelet recept

Elkészítési idő: 60-120 perc Adag: 1 tepsizet

## Hozzávalók

### Tésztához:

400 g méz  
400 g liszt  
1 csomag sütőpor

### Töltelékhez:

Első réteg töltelékhez:  
0,5 liter cseresznye  
68 dkg cukor  
1 csomag zselatin  
Második réteg töltelékhez:  
60 dkg marcipán

### Mázhoz:

2,7 kg fehér csokoládé

## Elkészítés

1 A mézet melegítsük fel 55 C-ra, majd bele kell keverni a lisztet. Tegyük éjszakára a hűtőszekrénybe a keveréket. Mikor kihűlt, gyúrjuk bele a sütőport. Szaggassuk ki négyzet alakra, és tepsire rakva 11 percig süssük 180 C-on.

2 A zselatinnal keverjük össze a cukrot, és a cseresznyelevet, majd forraljuk fel. A keveréket 30 percig kell hűteni. Nyújtsuk ki a marcipánt, és a keveréket, és 2,5 x 2,5 cm-es kockákra vágjuk. Helyezzük rá a kockára vágott tésztára, és végül vonjuk be az olvasztott csokival.

