

## Jókai szelet

### Hozzávalók:

40 dkg süteményliszt  
20 dkg margarin  
15 dkg sütőcukor  
3 db tojás  
½ Tasak sütőpor  
1 tasak vaníliacukor  
1-2 evőkanál tejföl



### Töltelék:

Eper vagy baracklekvár

### Máz:

20 dkg porcukor  
3 evőkanál forró víz  
Piros színű szörp

### Elkészítés:

A lisztben elvegyítjük a sütőport, és elmorzsoljuk a margarinnal. A tojással, a cukorral, a vaníliával, és annyi tejföllel, hogy közepes keménységű tésztát kapjunk, összegyúrjuk. Háromfelé osztva, legalább fél órát pihentetjük. 25x35 cm-es lapokra nyújtjuk, és egyenként megsütjük.

Ha kihűltek a lapok, megtöltjük lekvárral, a tetejére pedig mázat készítünk.

A mázhoz jól összekeverjük a porcukrot a forró vízzel, és a szörppel, és leöntjük vele a megtöltött süteményt. Legalább egy napot állni kell, hogy összeérjen.

Éles, vékony pengéjű késsel nem túl nagy darabokra felszeleteljük.