

Mézes szelet

Hozzávalók:

45 dkg süteményliszt
15dkg sütőcukor
5 dkg margarin
1 tojás
4 evőkanál tej
2 evőkanál méz
1 evőkanál szódabikarbóna

Krém:

3 dl tej
3 evőkanál liszt
25 dkg margarin
20 dkg sütőcukor
1 vaníliás cukor
+ baracklekvár



Elkészítés:

A fele cukorból, margarinból, tejből, mézből sodót főzünk. A tojást kikeverjük a cukor másik felével, és hozzáadjuk a sodót, és kevergetve kihűtjük.

A lisztet elvegyítjük a szódabikarbónával, és beleöntjük a sodót, majd jól összegyúrjuk.

4 részre osztjuk, kis cipókat formálunk, és letakarva fél órát pihentetjük.

27x37 cm-es lapokra nyújtjuk, sütőpapírral bélelt tepsiben sütjük, kicsit rózsaszínűre.

Ha nehezen nyújtható, akkor minden egyes darabot, betesszük a mikroba, 1 percre 160 W-ra, a nyújtás előtt.

190 C°-on sütjük, nem légkeverésen.

Ezután elkészítjük a krémet.

A tejet elhabarjuk a lisztel, és lassú tűzön, kevergetve sűrűre főzzük. Kihűtjük.

A margarint, a cukrot és a vaníliát, habosra keverjük, és összedolgozzuk a kihűlt lisztes péppel. Két részre osztjuk, az egyik felét rákenjük az első lapra, majd befedjük a második lappal, ezt megkenjük a baracklekvárral, ezt befedjük a harmadik lappal, erre jön a krém második fele, és végül a negyedik lap.

A tetejét jól megporcukrozzuk. Pár óra elteltével szeleteljük.

Kicsit munkai igényes, de nagyon finom, és mutatós sütemény!