

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.