

Káplán krémes

Hozzávalók:

30 dkg süteményliszt
1 db tojássárgája
5 dkg sütőcukor
5 dkg margarin
1 tasak szalalkáli
1 dl langyos tej

Krém:

5 dl tej
3 db tojás
8 dkg süteményliszt
10 dkg sütőcukor
1 tasak vaníliacukor



Elkészítés:

A langyos tejben megfuttatjuk a szalalkálit. A lisztben elmorzsoljuk a margarint, majd hozzáadjuk a tojássárgáját, a cukrot, és a tejben feloldott szalalkálit. Összegyúrjuk a tésztát, és 3 részre osztjuk. Egy órát pihentetjük, és egyenként kinyújtjuk a 24x 35 cm-es lapokat. Előmelegített sütőben 180 C°-on megsütjük. Másnapig pihentetjük a megsült lapokat.

A krémhez a tojássárgájákat, a cukor felét, és a lisztet, elkeverjük 1 dl langyos tejjel. A 4 dl tejet felforraljuk, és a tojásos masszára öntjük, és állandó keverés közben sűrűre főzzük. A tojásfehérjéket keményre felverjük a megmaradt cukorral, és a vaníliával, majd a főzött krémbe beleadagoljuk, és óvatosan összekeverjük. A lapokat megtöltjük a krémmel. A sütemény tetejét porcukorral megszórjuk. Pár óra elteltével felszeleteljük. Finom, és egyszerű elkészíteni.