

## 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 beledagoljuk, és óvatosan összekeverjük. A lapokat megtöltjük a krémmel. A sütemény tetejét porcukorral megszórjuk. Pár óra elteltével felszeleteljük. Finom, és egyszerű elkészíteni.