

Nuaát szelet

Hozzávalók:

50 dkg süteményliszt
6 dkg zsír
15 dkg sütőcukor
1 kávéskanál
szódabikarbóna
4 evőkanál olvasztott méz
2 db tojás
3 evőkanál tejföl

Krém:

3 db tojás
2,5 dl tej
3 evőkanál liszt
25 dkg margarin
30 dkg sütőcukor
1 tasak vaníliacukor



Elkészítés:

A lisztet elkeverjük a szódabikarbónával, és elmorzsoljuk benne a zsírt. A cukrot, a tojást, a tejfölt, és az langyos olvasztott mézet összekeverjük, és a liszthez adjuk. Könnyű tésztává állítjuk össze. A tésztát 4 részre vágjuk, gombócokká formáljuk, és félórai pihentetés után, kinyújtjuk, (25x35cm) négy lapot sütünk belőle.

A krémhez a tojássárgájákat, a lisztet, a cukrot elkeverjük a tejjel, és lassú tűzön sűrűre főzzük, majd folyamatosan kevergetve kihűtjük.

A margarint és a cukrot a robotgép táljába tesszük, habos masszává dolgozzuk, és hozzáadjuk a kihűlt krémet, és tovább keverjük a géppel. A tojásfehérjékből kemény habot verünk, aztán ezt is a krémhez adagoljuk, és lazán összekeverjük. Három egyenlő részre osztjuk, és megtöltjük vele a lapokat. A tetejére porcukrot szórunk. Egy napig hűvös helyen állni hagyjuk. Kis szeletekre vágjuk fel.

Nagyon finom krémes sütemény. A tuti receptek web oldalán találtam.