

## Házi krémes

### Hozzávalók:

30 dkg simaliszt  
25 dkg margarin  
1 db tojás  
1 kávéskanál só  
1 kávéskanál cukor  
1,2 dl langyos ecetes víz

### Krém:

8 dl tej  
7 db tojás  
20 dkg sütőcukor  
2 csomag vanília pudingpor  
2 evőkanál liszt  
2 tasak vaníliás cukor  
5 dl habtejszín  
2 tasak habfixáló  
1 tasak vaníliás cukor



### Elkészítés:

A lisztet, a tojást, a sót, a cukrot, és az ecetes langyos vizet egy tálba helyezük és nem túl kemény tésztát gyúrunk. Nagyon ki kell dolgozni, legjobb, ha robotgéppel vagy kenyérsütő kalácskészítő programjával végezzük el. (Azért fontos kidolgozni, hogy a tészta jó leveles legyen, és ne süljön össze kisebbre, mint amilyenre kinyújtjuk.)

Félórai pihentetés után kinyújtjuk a tésztát, és az alaposan kikevert margarint rákenjük és feltekerjük, mint a bejglit, majd újból kinyújtjuk egy kisebb téglalap alakúra és 4 részre hajtjuk. Legalább 20 percet pihentetjük, majd újra kinyújtjuk, és 3 részre hajtogatjuk. Ezt még kétszer, 20 perces pihentetéssel megismételjük.

A tésztát 2 részre osztva 30x37 cm- es lapokra nyújtjuk és 200°C-on légkeverésen megsütjük.

A krémhez a pudingport, a lisztet, a tojások sárgáját, a cukor felét, simára keverjük a tej egyharmadával, majd a tej többi részét felforralva ráöntjük a pudingos keverékre, és lassan sűrűre főzzük.

A tojások fehérjét a cukor másik felével kemény habbá verjük, és kanalanként hozzáadjuk a még forró krémhez, és egyenletesen elkeverjük.

A megsült lapok egyikére, még melegen ráhalmozzuk a krémet, és elsimítjuk.

A lehűtött tejszínt kevés cukorral és a vaníliás cukorral felferjük, és a habfixálót is hozzáadjuk. Az így kapott kemény tejszínhabot a kihűlt sárgakrém tetejére kenjük.

A másik lapot kiskockákra felszeleteljük és a tejszínhab tetejére rakjuk, majd felszeleteljük a krémes lepényünket. A tetejét bőven megszórjuk porcukorral. Lehűtve fogyasztjuk.

