

Ünnepi sütemény

Hozzávalók:

Fehér tészta:

50 dkg sütőliszt
20 dkg margarin
15 dkg sütőcukor
3 evőkanál tejföl
1 db tojás
1 csomag sütőpor

Barna tészta:

25 dkg sütőliszt
15 dkg margarin
10 dkg sütőcukor
1 db tojás
1 csomag sütőpor

Töltelék:

5 dl tej
4 evőkanál liszt
20 dkg vaj
15 dkg sütőcukor
1 vaníliás cukor
Szilvalekvár
10 dkg dió

Készítés:

A fehér tésztához kimérjük a lisztet, elkeverjük benne a sütőport, majd elmorzsoljuk a margarinnal. A tojást, a tejfölt és a cukrot összevegyítjük és hozzáadva a lisztes morzsalékhoz, rugalmas tésztát gyúrunk. 3 részre osztjuk, és hűvös helyen pihentetjük. A barna tészta hozzávalóiból is összegyúrjuk a tésztát, és azt is 3 részre osztjuk. Ezt is félre rakjuk egy félóra hűvös helyre.

A diót durvára vágjuk, majd 3 egyforma nagyságú sütőpapírt levágunk (25x35 cm). A fehér tészta egyik részét kinyújtjuk, olyan nagyságúra, mint a levágott sütőpapír. Beletesszük a tepsibe és megkenjük szilvalekvárral, meghintjük a durvára vágott dió harmadával, és a barna tészta egy harmadát nagy lyukú reszelővel ráreszeljük a tetejére és egyenletesen elosztjuk a tésztán. Előmelegített sütőbe 180 C°-on megsütjük. Ugyanígy járunk el a másik két lappal is. A sütésnél ügyeljünk arra, hogy jól átsüljön mind a három lap.

A krémkészítéshez a tejet csomómentesre keverjük a liszttel, és sűrűre főzzük, majd kevergetve kihűtjük. A vajat kikeverjük a sütőcukorral, és a vaníliával, majd a lisztes pépet hozzáadjuk és habosra kidolgozzuk.



A krém felét az egyik lapra kenjük és elsimítjuk, rátesszük a második lapot, arra krém másik felét, és végül a harmadik lappal befedjük. A tetejét vékonyan beszórjuk porcukorral. Másnap szeleteljük fel, addig a krém jól átjárja a tésztát.

Ez a sütemény is nagyon finom, munkaigényes, de megéri nagyobb ünnepekre elkészíteni. Ha nem fogy el, a mélyhűtőben jól záródó dobozokban le lehet fagyasztani.