

Stolverk szelet

Hozzávalók:

60 dkg süteményliszt
10 dkg margarin
8 dkg sütőcukor
20 dkg langyos méz
1 db tojás
1 dl tej
1 teás kanál
szódabikarbóna



Krém:

6 dl tej
12 dkg liszt
30 dkg sütőcukor
25 dkg vaj
1 dl víz
1 csomag vaníliás cukor

Elkészítés:

A lisztet a szódabikarbónával elkeverjük, a margarint hozzáadjuk és elmorzsoljuk. A mézet meglangyosítjuk, belerakjuk a cukrot, tojást, tejet, jól elkeverjük és a margarinos lisztbe adjuk. Jól kigyúrjuk, a tésztánk ragadni fog, de ez nem baj, mert félórai pihentetés után nyújthatóvá válik. Hat egyenlő részre osztjuk, és egyforma nagyságúra kinyújtunk minden egyes lapot, és egyenként előmelegített sütőben 180°C-on megsütjük.

A tészta kinyújtását én úgy szoktam, hogy a sütőpapírból, kivágok annyi egyforma darabot, amennyi lapot szeretnék sütni. A tésztát egyenlően elosztom (mérlegen szoktam kimérni), a gyúrótáblát megszórom liszttel, a tészta darabkát hosszukás hengerré formálom, és elkezdem nyújtani. Mikor már legalább a fele nagyságúra kisodortam, alácsúsztatom a méretre vágott sütőpapírt, és a papíron nyújtom tovább. Igyekszek a papír szélével egy irányba nyújtani. A papíron túlhaladó részeket levágom, és kipótolom a papír széléig ki nem érő tésztát. Egyengetem és a nyújtófával egyöntetűvé alakítom. Mikor mindegyiket így előkészítettem, elkezdem sütni.

A sütésre nagyon vigyázni kell, mert ezek a lapok gyorsan sülnek. Sötét zsemleszínűre kell sütni, alacsony peremű tepsiben, vagy tepsi hátán. Nekem van olyan sütőlapom, amelynek az egyik oldala nem egyenes, így könnyen lecsúszik róla a tészta. A megsült lapokról lehúzzuk a papírt, és kihűlésig félretesszük.

A krémhez a cukrot világosbarnára pirítjuk, felengedjük vízzel, és 2 dl tejet is hozzáöntünk. A megmaradt tejben elhabarjuk a lisztet, és a karamellhez öntve, állandóan kevergetve sűrűre főzzük. Kihűtjük. A puha margarinhoz adjuk a vaníliás cukrot, majd a kihűlt karamellás masszával habosra keverjük.

A krémet öt részre osztjuk, az első lapot megkenjük, rátesszük a következőt és ezt addig folytatjuk, míg mind a hat lapot egymásra nem rakjuk. A legfelső lapot megszórjuk porcukorral, és hűvös helyre téve pihentetjük egy pár órát. Mikor jól összeérik, a széleit levágjuk, és egyenlő szeletekre felvágjuk éles késsel. Szép és finom.