



Hozzávalók

a tésztához:

9 dl (kb. 55 dkg) finomliszt, 1 dl (kb. 4 dkg) étkezési keményítő, csipetnyi só, 1 evőkanál (1 csomag) sütőpor, 50 dkg hideg vaj, 3 dl (kb. 30 dkg) kristálycukor

a vaníliakrémhez:

2 dl (kb. 20 dkg) vaníliás krémtúró, 5 dl creme fraiche (esetleg zsíros tejföl), 4 tojás, 2 dl (kb. 20 dkg) kristálycukor, 1 evőkanál vaníliás cukor, 1 csomag (40 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor

1. A tésztához a lisztet, a keményítőt, a sót és a sütőport egy tálba szórjuk, összeforgatjuk. A kis kockákra vágott hideg vaját és a cukrot hozzáadjuk, két tenyerünk között összemorzsoljuk. Kettévesszük, felét egy magasabb peremű, kb. 30×40 centis, sütőpapírral bélelt tepsibe nyomkodjuk.
2. A vaníliakrémhez valókat összekeverjük, egyenletesen a tésztára simítjuk. A maradék morzsás tésztát a krémre szórjuk.
3. Előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit nagyobb lánggal (195 °C; légkeveréses sütőben 175 °C) 35 perc alatt pirosasra sütjük. Hagyjuk, hogy teljesen kihűljön, csak azután szeleteljük föl.

Jó tanács

- Ha áll egy napot, még finomabb!
- Adagonként lefagyasztható.

kb. 40 szelet

Elkészítési idő: 1 óra

Egy szelet: 253 kcal