



Hozzávalók

a tésztához:

1,5 dl tej, 2 dkg szalalkáli, 50 dkg finomliszt, 40 dkg őrölt mák, 20 dkg porcukor, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 tojás

a krémhez:

9 dl tej, 20 dkg porcukor, 2,5 csomag (10 dkg) főzni való vaníliaízű pudingpor, 30 dkg vaj vagy sütőmargarin

a tetejére:

6-8 dkg étcsokoládé

1. A tésztához a tejet meglangyosítjuk, a szalalkálit belekeverjük, 10-15 percre félretesszük. A lisztet a mákkal és a porcukorral összeforgatjuk, a hideg vajjal gyors mozdulatokkal elmorzsoljuk. A tojásokkal és a tejben felfuttatott szalalkálival összedolgozzuk.
2. Nyomban négy részre osztjuk, és 2 lap sütőpapír között egyenként kb. 35×30 centis lapokká nyújtjuk. Sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, villával megszurkáljuk, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 11-12 percig sütjük, vigyázva, mert gyorsan megéghet, kiszáradhat. A másik három lapot ugyanígy sütjük meg.
3. A vaníliás krémhez 6 deci tejet fölforralunk. A maradék 3 deci tejben a cukrot és a pudingport simára dolgozzuk. A forrásban lévő tejhez öntjük, kevergetve sűrűre főzzük. A tűzről levéve hűlni hagyjuk. Amikor teljesen kihűlt, elektromos habverővel krémesre keverjük, majd apránként beledolgozzuk a puha (szobahőmérsékletű) vaját is.
4. A krémmel úgy töltjük meg a lapokat, hogy vékonyan a tetejére is jusson belőle. Olvasztott csokoládéval vékonyan becsíkozzuk, majd fogvájóval kis csíkokat húzunk bele díszítésképpen. Letakarva 1 napra behűtjük, hogy az íze összeérjen és a krém is megdermedjen benne. Frissen nem finom!

30 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 323 kcal