

## Mézes zserbó (mézes krémes)



### Hozzávalók

a tésztához: 15 dkg kristálycukor, 2 evőkanál méz, 0,5 dl tej, 1 kiskanál keserű kakaópor, 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 tojás, 45 dkg finomliszt, 1 mokkáskanál szóda bikarbóna

a nyújtáshoz: egy kevés finomliszt

a krémhez: 5 dl tej, 2 csomag vaníliás cukor, 1 dl (10 dkg) búzadara, 20-20 dkg vaj vagy sütőmargarin és porcukor

a mázhoz: 5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 evőkanál cukrozatlan kakaópor, 10 dkg kristálycukor, 2 evőkanál víz

1. A tésztához valókat a liszt és a szóda bikarbóna kivételével tűzálló tálba rakjuk, majd vízgőz fölött, kb. 15 perc alatt kicsit sűrű, enyhén karamellszínű masszává főzzük. A tűzről levéve azonnal összegyúrjuk a szóda bikarbónával elkevert liszttel.
2. Nyomban négy részre osztjuk, és enyhén meglisztezett gyúrolapon egyenként kb. 23×30 centis lapokká nyújtjuk. Előmelegített sütőben, a közepesnél kicsit kisebb lánggal (170 °C; légkeveréses sütőben 155 °C) kb. 5 percig sütjük, vigyázva, mert gyorsan megéghet. A másik három lapot ugyanígy sütjük meg.
3. A krémhez a tejet a vaníliás cukorral ízesítve fölforraljuk. A darát vékony sugárban, folytonos keverés közben beleszórjuk, és 4-5 perc alatt sűrűre főzzük, majd hagyjuk teljesen kihűlni.
4. A vajat először magában, majd a porcukorral keverjük habosra. A tejes darát evőkanalanként beledolgozzuk. A kisült lapokat ezzel a krémmel egymásra rétegezzük.
5. A mázhoz valókat 3-4 perc alatt simára főzzük, kissé hűlni hagyjuk, majd a tészta tetejére kenjük. Letakarva legalább 1 éjszakára behűtjük, hogy a mézes lapok megpuhuljanak.

### Jó tanács

- Letakarva szobahőmérsékleten 2-3 napig, hűtőszekrényben 5 napig eláll.

kb. 40 szelet

Elkészítési idő: 2 óra

Egy szelet: 171 kcal