



Hozzávalók

a tésztához:

kb. 1,5 dl tej, 1 csomag szalalkáli (15 gramm), 60 dkg finomliszt (még jobb, ha a fele rétesliszt), 10 dkg vaj vagy sütőmargarin, 12 dkg porcukor, 2 tojás, késhegynyi só, 1 citrom reszelt héja

a nyújtáshoz:

finomliszt

a krémhez:

40 dkg kristálycukor, 1,6 liter tej, 2 csomag (2×40 gramm) főzni való vaníliaízű pudingpor, 2 csomag (2×54 gramm) főzni való csokoládéízű pudingpor, 3 evőkanál keserű (cukrozatlan) kakaópor, 2 csomag vaníliás cukor, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A tésztához a tejet meglangyosítjuk, és a szalalkáli belekeverjük. A lisztet egy nagyobb tálban a vajjal vagy margarinnal elmorzsoljuk, majd a szalalkális tejjel, a porcukorral, a tojással, a sóval és a citromhéjjal jól kezelhető tésztát gyúrunk belőle.
2. Ezután 6 - egyenként kb. 18 dkg-os - részre osztjuk, és enyhén meglisztezett gyúrólapon egyenként kb. 25×30 centis, 2-3 milliméter vastagságú lapokká nyújtjuk. Villával megszurkáljuk, hogy sütés közben ne hólyagosodjon föl. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 8 percig sütjük, vigyázva, mert gyorsan megéghet. (Sülés közben a szalalkáli miatt kellemetlen illat áraszthatja el a konyhát, de ez

nem jelent hibát!) Még melegen lehúzzuk róla a sütőpapírt. A másik 5 lapot ugyanígy sütjük meg. Nem kell megijedni, kicsit kemény lesz a tészta - vigyázni is kell vele, mert könnyen törik -, de ha majd megtöltjük a krémmel másnapra megpuhul.

3. A krémhez a cukrot egy lábasban kevergetve felolvasztjuk, világosbarnára karamellizáljuk, aztán óvatosan, mert eléggé fröcsköl, 6 deci tejet ráöntünk. A hideg tejtől a cukor meg fog keményedni, de nem kell megijedni, kis lángon fölforralva a tejet, a karamell 4-5 perc alatt fölolvad benne. A maradék tejet a kétféle pudingporral és a kakaóporral simára keverjük, a forró karamellás tejhez öntjük, a vaníliás cukorral ízesítjük, és kevergetve pár perc alatt sűrű krémmé főzzük. Megvárjuk amíg kihűl, majd elektromos habverővel krémesre keverjük, és kanalanként beledolgozzuk a puha (szobahőmérsékletű) vaját vagy margarint is.

4. Ezzel a krémmel úgy rétegezzük egymásra a tésztalapokat, hogy a tetejére is jusson belőle - nagyjából 6 evőkanálnyi kerül minden lapra. Letakarva egy éjszakán át hűtőszekrényben pihentetjük, hogy a tésztája kellően megpuhuljon, és egy kicsit a krém ízét is átvegye.

Jó tanács

- Ebben a krémben a karamell és a csokoládé íze egyformán érvényesül. Aki karamellesebbre szeretné készíteni, a csokoládé ízű pudingpor helyett is vaníliásat használjon, és hagyja ki belőle a kakaóport is.

Kb. 32 szelet

Elkészítési idő: 2 óra + pihentetés

Egy szelet: 263 kcal • fehérje: 4,9 gramm • zsír: 9,8 gramm • szénhidrát: 38,3 gramm • rost: 0,5 gramm • koleszterin: 24 milligramm