



Hószelet

Hozzávalók:

50 dkg finomliszt
10 dkg porcukor
2 vaníliás cukor
20 dkg vaj, vagy margarin
2 db tojás
15 g szódadibikarbóna
0,5 dl tej
1,5 dl joghurt

Lisztés krém

hozzávalói:

12 dkg finomliszt
10 dkg cukor
8 g vaníliás cukor
5 dkg vaj
6 dl tej

Vajas rész

hozzávalói:

15 dkg puha vaj
15 dkg porcukor

Elkészítés:

A tojást keverd simára joghurttal, a tejben pedig oldd fel a szódadibikarbónát.

A lisztet morzsold el a vajjal, vagy margarinnal. Keverd hozzá a vaníliás cukrot, majd a porcukrot, végül öntsd bele a tejes és a joghurtos keveréket. Gyúrd belőle jól nyújtható tésztát. Pihentesd fél órát hűtőben, mielőtt dolgozni kezdesz vele. Pihentetés után a tésztát oszd négy egyenlő részre.

Lisztezett nyújtólapon nyújtsd ki kb. 18x 24 cm-es méretűre. Helyezd egy hasonló méretű tepszi hátoldalára a lapot, igazítsd el, majd 160 °C-os sütőben, kb. 5-8 perc alatt süsd világosra. Négy lapot süss, hasonló módon.

Krémalap készítése:

A lisztet keverd el a cukrokkal, majd add hozzá a hideg tej felét, és keverd csomómentesre. Ezután add hozzá a maradék tejet, majd közepes lángon, folytonosan kevergetve főzd sűrűre a krémalapot. Ha elkészült, add hozzá az 5 dkg vaját és keverd el benne simára. Folpackkal letakarva hűtsd ki a kész krémalapot, majd habosítsd ki a 15 dkg vaját a 15 dkg porcukorral, és legvégül keverd hozzá a kihűlt krém alapot több adagban.



Összeállítás:

A leszélezett lapokat töltsd meg a krémmel, majd tedd be az összeállított sütit a hűtőbe egy éjszakára. Tálalás előtt hintsd meg porcukorral, majd szeleteld fel és tálald.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!
Cukormázás ölelés neked!

- Meluska -

<https://www.tanuljsutni.hu>