

Karamellás szelet

Hozzávalók:

1 cs. (320 g) kétszersült

2 cs. karamell ízesítésű pudingpor

20 dkg kristálycukor

7 dl hideg tej

10 dkg sárgabaracklekvár

2+3 dl cukrászkrém

5 dkg reszelt étcsokoládé

Előkészítés:

Hozzávalók kimérése

A cukrászkrém előhűtése

Tepsi bélelése sütőpapírral

Krém készítése:

A pudingport egy kevés hideg tejjel keverd el simára. A cukor harmadát tedd fel az edényben olvadni, közepes hőmérsékleten.

Amikor megolvadt adj hozzá egy kevés tejet, melegítsd őket össze, hogy a cukor felolvadjon benne, majd add hozzá a többi tejet is.

Közben kevergesd, nehogy odaégjen.

Ha felmelegedett, add hozzá a maradék cukrot, majd újra hevítsd fel, folytonos kevergetés mellett.

Mikor már majdnem felforr, akkor vedd le a tűzről, és keverés közben öntsd hozzá az elkevert pudingport.

Tedd vissza a tűzre és főzd be sűrűre.

Ha elkészült, vedd le és tegyél rá egy folpackot, ez megakadályozza majd, hogy bebőrösödjön.

Így hűtsd ki szobahőmérsékletűre.

A cukrászkrémet verd fel kemény habbá, majd vegyél el belőle 20 dkg-ot (2dl-t). Vedd le a pudingról a folpackot, és 2-3 adagban keverd ki vele.

A sütemény összeállítása:

A kétszersültből három réteget készítünk.

Tedd sorban a tepszi aljára, majd kend rá a krém felét.

Jöhet rá ugyanígy a következő két réteg.

Ha elkészült, a legfelső réteget kend meg a baracklekvárral, majd simítsd rá a felvert cukrászkrémet, végül pedig szórd meg a reszelt csokival.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

