

Flamingó szelet

Hozzávalók:

30 dkg finomliszt
1 tojás sárgája
8 dkg porcukor
5 dkg hideg vaj vagy margarin
1 dl hideg tej
30 ml vérnarancs aroma
12 g sütőpor

Kevés liszt a nyújtáshoz

Krém:

6 dl hideg tej
2 cs vaníliás pudingpor
8 dkg kristálycukor
2 cs vanillincukor
20 dkg puha vaj
10 dkg porcukor

Bevonathoz:

10 dkg fehér csoki
5 dkg vaj
25 ml tej

Gyöngycukor

Előkészítés, összeállítás: 20 perc

Pihentetés 30 perc

Sütés: 180 °C-on, laponként 2-3 perc

Krém készítése: 25 perc + hűtés és kikeverés

Elkészítés:

A tojást keverd simára a tejjel, és a vérnarancs aromával.

A lisztet keverd hozzá a sütőport, majd morzsold el a vajjal, vagy margarinnal.

Dolgozd hozzá a porcukrot, végül öntsd bele a tejes keveréket. Gyúrj belőle jól nyújtható tésztát. Pihentesd egy lezárt dobozban fél órát hűtőben. Pihentetés után a tésztát oszd négy egyenlő részre.

Lisztezett nyújtólapon nyújtsd ki kb. 18x 24 cm-es méretűre. Egy hasonló méretű tepszi hátoldalára helyezd a lapot, igazítsd el, majd 180 °C-os sütőben, kb. 2-3 perc alatt süsd világosra.

Négy lapot sütünk, hasonló módon..

Krém készítése:

A pudingport egy kevés hideg tejjel keverd simára, majd keverd hozzá a cukrot és vaníliás cukrot.

Ez után tedd be a mikróba és főzd sűrűre. Közben többször is keverd át, hogy csomómentes legyen.

Ha lekészült takard le folpackkal, hogy ne bőrösödjön be, majd hűtsd vissza szobahőmérsékletűre.

A vajat, vagy margarint a porcukorral keverd ki, amíg ki nem habosodik, világos színe nem lesz. Az így összeállított süteményt hagyd pár órát a hűtőben hűlni, majd vond be fehér csoki bevonattal. A tetejét megszórhatod gyöngycukorral.

Ez után tedd vissza a hűtőbe és hagyd teljesen kihűlni, majd szeleteld és tálald.

Összeállítás:

A tésztaalapokat rétegezve kend meg a krémmel.

Az így összeállított süteményt hagyd pár órát a hűtőben hűlni, majd vond be fehér csoki bevonattal.

Csoki bevonat készítése:

A csokit a vajjal és a tejjel olvaszd meg mikróban, majd folyamatos kevergetés mellett hűtsd vissza szobahőmérsékletűre.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -

