

Lengyel szelet

családi recepttár

desszert

Hozzávalók:

► tészta

- 3 ek. méz
- 6 dkg margarin
- 40 dkg liszt
- 1 kk. szóda bikarbóna
- 22 dkg porcukor
- 3 db egész tojás

► krém

- 0,5 l tej
- 4 ek. liszt
- 2 ek. kristálycukor
- 3 dkg puha vaj
- 20 dkg porcukor
- 2 db tojássárgája
- 2 ek. cukrozatlan kakaópor

► máz

- 10 dkg csokis tortabevonó

Elkészítés:

► tészta

A mézet a felolvasztott margarinnal összekeverjük. Egy másik tálba beleszítáljuk a szóda bikarbónával elkevert lisztet és a porcukrot, majd a tojásokkal és a mézes margarinnal együtt tésztát készítünk belőle, amit letakarva fél óráig pihentetünk. Ezután 3 egyenlő részre osztjuk és lapokat sütünk belőle.

► krém

A tejet a liszttel és a cukorral felfőzzük. A vaját a porcukorral habosra keverjük és hozzáadjuk a kihűlt tejes masszához, majd két egyenlő részre osztjuk. Az egyik felébe beleszítáljuk a kakaóport, a másik felébe pedig belekeverjük a 2 tojássárgáját. A tésztalapokat megtöltjük úgy, hogy alul lesz a kakós krém, felül pedig a másik. Az egésznek a tetejére csokimázatot teszünk.