

Farkas Nikolett

Mézes-meggyes szelet

Hozzávalók: (12 főre)

Tésztához:

- 30dkg liszt
- 2ek.kakaópor
- 10dkg porcukor
- 0,5 cs. sütőpor
- 5dkg margarin
- 2 db tojás
- 2 ek. méz

Töltelékhez:

- 30dkg magozott meggy+díszítéshez
- 1ek.rumaroma
- 10dkg babapiskóta

Krémhez:

- 2cs. van.puding
- 2cs.van cukor
- 5 ek. cukor
- 5dl tej
- 20dkg porcukor
- 20dkg margarin
- 1ek.rumarona

Mázhoz:

- 10dkg tortabevonó
- 2 ek. olaj

Elkészítés:

- A lapokhoz a hozzávalókat összegyúrjuk,és kettő lapot sütünk belőle
- A meggyet 2ek. aromával összekeverjük és lecsepegtetjük
- A díszítéshez meggy szemeket tegyük félre
- A pudingport a két féle cukorral és a tejjel sűrűre főzzük,amíg hűl a margarint a porcukorral habosra keverjük
- A pudingport a margarinnal és 2 ek. rummal összekeverjük és ebből tegyünk félre a díszítéshez
- A babapiskótát feldaraboljuk,majd a meggyel a krémbe belekeverjük
- Az alsó lapot megkenjük a krémmel,befedjük a másik lappal,és csokimázzal vonjuk be
- A mázhoz a csokit és az olajat gőz fölött összemelegítjük,és ha hűlt a sütőre kenjük
- Szeleteljük és díszítjük