



2018

Kiadta: Pázmány Péter Alapiskola és Óvoda Vágsellye

MÉZES-



MÁZOS

RECEPTEK

Mézes szívek

Hozzávalók: 2 tojás, 10 dkg vaj, 20 dkg kristálycukor, 2 ek méz, 1 kk fahéj, 1 kk sütőpor (kypriaci prášok do perníka)

A hozzávalókat kis lángon főzzük, amíg a cukor el nem olvad. Utána hozzáadunk 45 dkg simalisztet. Összekeverjük (puha tészta) és 2 órát hidegen állni hagyjuk. A tésztát 3 mm vastagságúra szétsodorjuk és kiszaggatjuk.

Krém: 2 dl tej, 1,5 ek daraliszt, 1 cs. vaníliás cukor

A krémet megfőzzük. Amikor kihűlt, hozzáadunk 15 dkg vajat és 3 ek porcukrot.

A szíveket a krémmel összeragasztjuk, majd a tetejét csokival bevonjuk.

Macsali Terézia

Mézescsók

Hozzávalók: 21 dkg porcukor, 2 tojás, citromhéj, őrölt fahéj, szegfűszeg, 30 dkg simaliszt, 6 dkg méz, 1,5 késhegynyi szódabikarbóna

Tetejére: 1 tojás

A hozzávalókat összegyúrjuk, vékonyra sodorjuk. Kiszaggatjuk, majd tojással megkenjük. A tetejére dióbelet vagy mazsolát teszünk, és világosbarnára sütjük.

Drinoczi Erzsébet

Tejszínes-mézes zserbó

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 1 tojás, 20 dkg porcukor, 1 ek méz, 5 dkg vaj, 1 kk szódabikarbóna, kevés tej

Krém: 3 csomag vaníliás pudingpor, 35 dkg cukor, 35 dkg vaj

Tetejére: 5 dl tejszín, 10 dkg csokoládé

A hozzávalókat összedolgozzuk annyi tejjel, hogy jól nyújtható tésztát kapjunk. A tésztát 3 részre osztjuk. A lapokat a tepsik hátoldalán megsütjük.

A pudingot a tejjel és a cukorral sűrű péppé főzzük. Ha meghűlt a krém, a vajjal habosra keverjük. Megkenjük a lapokat.

A tejszínt kemény habbá verjük és a krémre simítjuk. A sütemény tetejét csokival bevonjuk.

Drinoczi Erzsébet

Mézes pogácsa

Hozzávalók: 30 dkg simaliszt, 10 dkg porcukor, 0,5 ek méz, 4 tojás, késhegynyi szódabikarbóna, őrölt fahéj, szegfűszeg

A hozzávalókat összegyúrjuk, kisodorjuk, kiszaggatjuk. Kb. 2 órát pihentetjük, tepsire rakjuk és megsütjük.

Drinoczi Erzsébet

Mézeslapok 1

Hozzávalók: 1 tojás, 7 dkg margarin, 2 ek méz, 15 dkg porcukor, 2 ek tej, 1 kk szódabikarbóna

A hozzávalókat összekeverjük és 5 percig gőz fölött főzzük. A tűzről levéve 45 dkg lisztet keverünk hozzá. Összegyúrjuk és 4 részre osztjuk. Kisodorjuk és külön-külön megsütjük.

Krém: 20 dkg vaj, 17 dkg cukor, 1 vaníliás cukor

A krémet simára keverjük.

Főzött krém: 3dl tej, 3 ek daraliszt

A lisztet a tejjel gőz fölött sűrűre főzzük, kihűlésig kevergetjük.

A vajas krémet kanalanként a főzött krémhez adjuk. Az alsó lapot megkenjük (piros) lekvárral, 2 lapot krémmel kenünk meg. A tetejét csokimázzal vonjuk be.

Mandácskó Erika, Hambalkó Margit

Mézeslapok 2

Hozzávalók: 22 dkg kristálycukor, 1 tojás, 3 ek méz, 7 dkg margarin, 5 ek tej, 1 kk szódabikarbóna, 65 dkg simaliszt

Krém: 28 dkg porcukor, 1 dl tej, 1 vaj, 2 ek pudingpor

Macsali Terézia

Mézes krémes 1

Hozzávalók: 2 ek méz, 2 tojás, 10 dkg porcukor, 5 dkg vaj

A hozzávalókat gőz fölött összefőzzük. Ha kihűlt, hozzáadunk 30 dkg sima lisztet, 1 kk szódabikarbónát. Összegyúrjuk. 3 lapot sütünk zsírozott pléh tetején.

Krém:

30 dkg cukrot megpirítunk és felengedünk 3 dl tejjel. Közben 2 dl tejben elkeverünk 6 ek simalisztet. Ezt a két keveréket összefőzzük. Ha kihűlt, összedolgozzuk 25 dkg vajjal.

A lapokat megkenjük a krémmel, majd a tetejét csokival vonjuk be.

Gyurovszky Magda

Krémes

Hozzávalók: 25 dkg simaliszt, 10 dkg porcukor, 5dkg Smetol (margarin), 1 ek méz, 1 kk szódabikarbóna, 1 tojás

A hozzávalókból 2 lapot sütünk.

Krém: 3 csomag krémport (Zlatý klas) megfőzünk 7,5 dl tejben. Kikeverünk 25 dkg vaját 15 dkg porcukorral, majd hozzákeverjük a kihűlt pudingot.

A sütemény tetejét csokimázzal vonjuk be.

Berec Mária

Mézes-narancsos brownie

Hozzávalók: 4 ek akácméz, 12,5 dkg margarin, 2 tojás, 15 dkg étcsokoládé (60 %-os), 0,5 kk sütőpor, 15 dkg liszt, 1 kk kakaópor, 3-4 db friss narancs, margarin és liszt a forma kikenéséhez, beszórásához

A langyos mézet a lágy margarinnal, a tojásokkal habosra keverjük. Hozzáadjuk a vízgőz fölött felolvasztott étcsokoládét, a sütőporral elkevert lisztet, a kakaóport és annyi frissen kinyomott narancslevet, hogy sűrűn folyó tésztát kapjunk. Ezután margarinnal kikent, lisztezett, 22 cm átmérőjű kerek porcelánformába öntjük. Elsimítjuk a tésztát. A tetejére félbe vágott narancskarikákat teszünk. Forró sütőben (180 °C, kb. 15-20 perc alatt) megsütjük, hogy ragadós maradjon a közepe. Kihűtjük és cikkekre vágva tálaljuk.

Macky Beáta

Mézes karikák

Hozzávalók: 40 dkg simaliszt, 2 db tojás, 1 kis marék darált dió, 2 db szegfűszeg, őrölt fahéj, 2 ek méz, 20 dkg porcukor, 1 kk szóda bikarbóna

A hozzávalókat összegyúrjuk, mikrotén tasakba tesszük és 1 órát a hűtőben pihentetjük. A tésztát kisodorjuk, karikákat szaggatunk és baracklekvárral összeragasztjuk. Pléhre tesszük és a tetejét tojással megkenjük. Dióval díszítjük. 220 °C-on megsütjük.

Mészáros Veronika

Mézes birsalagút

Hozzávalók: 4 tojásból piskóta vagy 2 tojásból méteres kalács lapra sütve, 2 nagyobb birsalma, 0,5 citrom leve, 3 ek méz, 1 dl édes fehérbor, 2 szem szegfűszeg, néhány db fahéj, 4 dl víz

Krém: 25 dkg gesztenyemassza, 20 dkg porcukor, 1 ek rum, 5 dkg vaj

Aszpik: 7,5 ek cukor, 5 dkg zselatin, 2 csomag vaníliás cukor, 5 dl víz

Az őzgerincformát folpackkal kibéleljük. Beleszabjuk a piskótatésztát úgy, hogy a tetejére is jusson. A birsalmát meghámozzuk, negyedekre vágjuk, 4 dl vízzel, a citrom levével, mézzel, a borral és a fűszerekkel felforraljuk. Forrástól számítva 5 percig főzzük.

A vajat a gesztenyével, a rummal és 20 dkg porcukorral habosra keverjük, majd a kihűlt piskótalapokat vékonyan megkenjük. A nagyobb lapot az őzgerincformába tesszük és megtöltjük az apró kockára vágott párolt birsalmával.

Az alapanyagokból megfőzzük a zselatint, hagyjuk félig megdermedni, majd rászedjük a birsalmára. Beborítjuk a krémes piskótával.

Hűtőszekrényben fél napig dermedtjük. Tálra borítva csokimázzal vonjuk be. Durvára vágott pirított dióval szórjuk meg.

Macky Beáta



Mézes-fahéjas muffin

Hozzávalók: 15 dkg natúr joghurt, 10 dkg natúr krémsajt, 2 db tojás, 11 dkg cukor, 1 ek méz, 18 dkg liszt, 2 kk sütőpor, 1 púpos kk fahéj

A sütőt előmelegítjük 180 °C-ra, a muffinformát papírral kibéleljük. A lisztet elkeverjük a sütőporral és a fahéjjal. A tojásokat a cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a mézet, a joghurtot és a krémsajtot, majd a lisztes keveréket hozzáadjuk a tojásos masszához. A tésztát a formákba töltjük 2/3-ig, majd 20-25 percig sütjük.

Vedrődi Anna

Debreceni mézes sütemény

Hozzávalók: 4 tojás, 10 dkg porcukor, 1 csomag sütőpor, 50 dkg sima liszt, 4 dl méz, 1 kk őrölt fahéj, 1 kk őrölt szegfűszeg, 10 dkg dió

A tojást a porcukorral habosra keverjük. A lisztet elkeverjük a sütőporral, a fűszerekkel, hozzáadjuk a többi hozzávalót és a langyos mézet. Margarinnal kikent tepsibe rakjuk (2-3 cm vastagságban terüljön el benne). A tetejét durvára vágott dióval szórjuk meg, egy kicsit nyomkodjuk is bele. Előmelegített sütőben, közepes hőfokon sütjük 20-25 percig.

Macsalai Terézia

Mézes krémes 2

Hozzávalók: 45 dkg simaliszt, 15 dkg porcukor, 1 késhegynyi szóda, 3 ek sertésszár, 4 ek méz (olvasztott), 1 db tojás (villával felverve), 4 ek tej

Töltelék: 5 dl tej, 10 dkg búzadara, 25 dkg margarin, 20 dkg porcukor, 2 csomag vaníliás cukor, 1 db tojássárgája, 20 dkg sárgabaracklekvár

Csokimáz: 20 dkg étcsokoládé, 20 dkg vaj

A hozzávalókat félkemény tésztává gyúrjuk. Ha még kíván tejet, apránként lehet bele picit tenni. A tésztát rúd formára sodorjuk és négyfelé osztjuk. Mindegyik tésztacipót nagyon lisztezett felületen kinyújtjuk, majd egyesével megsütjük margarinnal vékonyan megkent tepszi hátoldalán, 200 °C-ra előmelegített sütőben. (Sötét zsemleszínűre kell sütni, vigyázzunk, nagyon gyorsan sül, kb. 6 perc/ lappal számoljunk. Azért jó a tepszi hátulján készíteni, mert könnyen le lehet róla csúsztatni.)

A tejet felforraljuk és a lassan beleöntjük a grízt, ha megfőtt, keverve kihűtjük. Amikor langyos, hozzáadjuk a cukorral, vaníliás cukorral és tojássárgával habosra kevert margarint.

A tölteléket kettéosztjuk, az első lapra rákenjük a fele tölteléket, a második lapot rátesszük és megkenjük a lekvárral. Erre jön a harmadik lap, amelyre rásimítjuk a krém másik felét, a negyedik lappal borítjuk, ezt pedig csokimázzal vonjuk be. (A csokoládémázhoz a darabokra tört csokit gőz felett megolvasztjuk, majd belekeverjük a vaját.)

Vedrődi Anna

Diós-mézes vaníliás krémmel

Hozzávalók: 1 db tojás, 5 dkg margarin, 2 ek tej, 15 dkg cukor, 2 ek méz, 30 dkg finomliszt, 1 kk szóda bikarbóna, 15 dkg dió

Krém: 6 dl tej, 2 csomag vaníliás pudingpor, 15 dkg cukor, 20 dkg vaj

Máz: 10 dkg tejcsokoládé, 5 dkg fehér csokoládé, 5 dkg vaj, 1 ek napraforgóolaj

A tésztához vízgőz felett a tojást, tejet, mézet, cukrot, margarint felfőzzük, és addig kevergetjük, míg egynemű állaga lesz. A darált diót a liszttel és a szóda bikarbónával összekeverjük. Még forrón belekeverjük a lisztes diót. Összedolgozzuk. 4 cipót formálunk, lisztezett deszkán kinyújtjuk tepszi méretű lapokra. (Ha ragadna a tészta, adjunk hozzá még egy kis lisztet.) Kb. 5 percig sütjük egyenként kivajazott, 20×30 cm-es tepszi hátoldalán.

A krémhez a pudingporokat összekeverjük kevés tejjel, majd hozzáadjuk a többi tejet és a cukrot. Sűrűre főzzük. A vajat habosra keverjük, és a kihűlt krémmel összekeverjük. A lapokat megtöltjük a krémmel, és csokimázzal bevonjuk a tetejét.

A kétféle csokoládét darabokra törjük, a vajjal, étolajjal mikróban felolvasztjuk. Utána simára keverjük.

Legalább 5-6 óra kell, hogy megpuhuljon, de legjobb egy éjszakát pihentetni hűvös helyen vagy hűtőben.

Vedrődi Anna

Marlenka

Hozzávalók: 30 dkg porcukor, 40 dkg simaliszt, 1 vaj, 3 tojás, 3 ek méz, 1 ek szóda bikarbóna, szükség szerint tej

A vajat felolvasztjuk, hozzáadjuk a mézet, tojást, cukrot és a szóda bikarbónával összekevert lisztet. Piskótatésztát keverünk belőle. Ha túl kemény, keverünk hozzá tejet. A végén a tésztát megmérjük és 3 felé osztjuk. Rácsorgatjuk pléhre és elegyengetjük a tésztát, majd 175 °C-on 12 perc alatt megsütjük. Ha kész mind a három, kihűtjük, majd körbe vágjuk (2 cm a szélétől). A levágott részt ledaráljuk, hozzákeverünk darált diót. Ha nincs kedvünk sütni, veszünk 3 csomag mézeslapot.

Krém: 25 dkg vaj, 1 karamellás Salko, 2 karamellás pudingpor, 6 dl tej, 2 ek cukor, 1 tábla csoki

Megfőzzük a pudingot és kihűtjük. A vajat kikeverjük a Salkóval. A kihűlt pudingot kanalanként hozzákeverjük a vajhoz. A lapokat megkenjük a krémmel, megkenjük a tetejét és az oldalát is. Megszórjuk a reszelékkel és a tetejét megrácsoljuk a felolvasztott csokival. Éjszakára hűtőbe tesszük, másnap fogyasztjuk.

Daru Klára



Mézes tekercs

Hozzávalók: 40 dkg liszt (sima, tönköly), 15 dkg porcukor, 3 dkg Hera margarin, 2 tojás, 2 ek méz, 1 kk szódabikarbóna, 1 kk őrölt fahéj

A hozzávalókat összegyúrjuk és 1 órát pihentetjük. Utána 3 részre osztjuk, majd kisodorjuk. A lapokat megkenjük lekvárral, megszórjuk vágott dióval, csokidarabkákkal, feltekerjük és 180 °C-on 30 percig sütjük.

Mozoli Brigitta

Mézeskalács szívek

Hozzávalók: 30 dkg simaliszt, 1 csomag mandulás pudingpor, 1 sütőpor, egy kevés édeskömény, ánizs, szegfűszeg, törött fahéj, szegfűbors, 1 tojás, 14 dkg porcukor, 5 dkg vaj, 4 ek erős feketekávé

A lisztben elkeverjük a pudingport, sütőport, finomra tört édesköményt, ánizst, fahéjat, szegfűborsot. Átszitáljuk. A tojást a porcukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a langyos vajat, lisztet és a feketekávéét. Összegyúrjuk. A tésztát kisodorjuk, szívecskéket szaggatunk belőle és kikent tepsin lassan sütjük. A kihűlt szíveket cukros rummázzal díszítjük.

Rummáz: 15 dkg porcukor, 2 ek forró víz, 2 ek rum

A mázt addig keverjük, amíg fényes nem lesz.

Szalóczy Ágnes

Mézeskalács 1

5-6 literes edényben főzünk:

1 kg kristálycukrot felforralunk 0,5 l vízben. Amikor forr, hozzáadunk 1 kk szódabikarbónát és még 5 percig főzzük. 6 óráig pihentetjük. Utána hozzáadunk: 2 kg simalisztet, 1 mézeskalács sütőport (kypriaci prášok do perníka), 1 szalalkálit (2 dkg), 8-10 dkg lekvárt, 38 dkg mézet és 4 tojást. Ez ritka tészta lesz, 12 órát pihentetjük. Utána gombócokat csinálunk, majd kinyújtjuk 0,5 cm vastagságú lapokra.

A süttőt 4 percig nem szabad kinyitni.

Töltelék: 20-25 db mézest leforrázunk 2 dl vízzel, majd hozzáadunk 2 üveg (33 dkg) lekvárt. Összeragasztunk 2-2 mézeskalácsot, majd csokiba mártjuk.

Macsali Terézia

Mézeskalács 2

Hozzávalók: 20 dkg liszt, 1 sütőpor, 2 dkg olvasztott zsír, 3 ek olvasztott méz, 2 tojás, késhegynyi törött fahéj, 1 szem törött szegfűszeg, 10 dkg porcukor, mandula

A hozzávalókat összedolgozzuk. A tésztát kisujjnyi vastagságúra nyújtjuk, kiszaggatjuk. Apróra vágott mandulával vagy dióval megszórjuk és kikent, lisztezett tepsiben sütjük.

Takács Zsuzsanna

Mézeskalács 3

Hozzávalók: 50 dkg simaliszt, 12,5 dkg margarin, 4 ek méz, 2 tojás, 20 dkg porcukor, 1 kk fahéj, 1 kk szódabikarbóna

A hozzávalókat összegyúrjuk, kisodorjuk, kiszaggatjuk. A tetejét tojással megkenjük. 6-8 percig sütjük.

Kőrösi Erzsébet

Mézeskalács 4

Hozzávalók: 28 dkg simaliszt, 18 dkg porcukor, 1 ek méz, 2 tojás, 1 kk szódabikarbóna, 1 kk törött fahéj, 3 szem szegfűszeg

A hozzávalókat összegyúrjuk és 2 órát pihentetjük. Kisodorjuk, kiszaggatjuk. Megkenjük tojássárgával,ogyoróval díszítjük.

Szabó Viktória



Mézeskalács 4

Hozzávalók: 1 kg simaliszt, 30 dkg porcukor, 2 dkg szalalkáli, 5 dkg vaj, 2 kk fűszerkeverék (ánizs, szegfűszeg, fahéj), 2 ek kakaó, 6 tojás, 24 dkg méz

A hozzávalókat összegyúrjuk és 12 órát pihentetjük vizes ruhával letakarva. 0,5 cm vastagságúra nyújtjuk, mert megdagad. Tetejét tojásfehérjével lekenjük. Papíron sütjük 160-170 °C-on 6-7 percig. 4 percig ne nyissuk ki a sütőt, mert összeesik. Mielőtt kihűl, leszedjük a papírról.

Máz: 1 tojásfehérjét és 10-15 dkg porcukrot 3-szor átszitálva elkeverünk 1-2 kiskanálnyi citromlével (a tojás nagyságától függően kell adagolni a cukrot).

Mészáros Mónika

Reszelt almás (cukkinis)

Hozzávalók: 4 tojás, 30 dkg cukor (vagy 20 dkg cukor és 2 ek méz), 2 dl olaj, 1 vaníliás cukor, 2 dl tejföl vagy joghurt, 1 sütőpor, 30 dkg liszt, 10 dkg vagdalt dió, 10 dkg mazsola, fahéj, 40 dkg reszelt alma vagy cukkini reszelve

Tetszés szerint adhatunk hozzá lenmagot, napraforgómagot, szezámmagot, darált diót. Meggyel a tetején is nagyon finom.

Mészáros Mónika

Kakaós marlenka

Hozzávalók: 10 dkg vaj, 3 ek méz, 30 dkg cukor, 1 ek ecet, 1 ek szódabikarbóna, 2 tojás, 70 dkg simaliszt, 3 ek kakaó

A vajat, mézet, cukrot gőz felett felolvasztjuk, belekeverjük a szódabikarbónát. A tészta kicsit elkezd pezsegni. Hozzáadjuk a tojásokat. Állandóan kevergetjük. Amikor már barnásan habzik, levesszük a tűzről. Hozzáadjuk a lisztet és a kakaót. Ha túl kemény, vizet vagy tejet adunk hozzá. Kb. 1 órát pihentetjük és 6 részre osztjuk. A lapokat vékonyra sodorjuk és zsírozott tepszi alján, papíron, 180 °C-on 7-9 percig sütjük.

Krém: 30 dkg vaj, 1 doboz sűrített tej (2 órát főzzük a dobozban), 2 tejszínes-vaníliás puding, 6 dl tej, 4 ek cukor

Mészáros Mónika

Házi méz

300 fej gyermekláncfű virágot megmosunk, majd 8 dl vízben 10 percig főzzük. Hagyjuk kicsit állni és leszűrjük. A leszűrt vízbe 1,5 kg kristálycukrot és 2 citrom levét keverünk, majd 45 percig főzzük. Ha kihűlt, poharakba rakjuk.

Az akácvirág méz úgy készül, mint a gyermekláncfűből készült méz. Ahhoz 1,5 kg virág kell, amit leszedünk a száráról. Télen nagyon finom tea ízesítésére és megfázásra is nagyon jó.

Ádám Márta

Pardubicei mézeskalács

- 1. nap:** 0,5 kg kristálycukrot 0,25 l vízzel felforralunk, majd hozzáadunk 1 kk szódabikarbónát. 5-8 percig főzzük.
- 2. nap:** Hozzáadunk 1,10 kg simalisztet, 2 dkg szalalkálit, 1 csomag mézeskalács fűszert, 20 dkg mézet, 5 dkg szilvalekvárt, 2 tojást. Ezt mind összekeverjük és jól kidolgozzuk. 24 órát hideg helyen állni hagyjuk.
- 3. nap:** Átgyúrjuk, hogy kissé melegedjen a tészta, majd kb. 3 mm vastagságúra kinyújtjuk. Tetszés szerinti formákkal kiszaggatjuk. Sütőpapírral bélelt tepsibe helyezzük és 200 °C-on 3-5 percig sütjük.

A sütit előmelegítjük. A hulladék tésztát is megsütjük, melyet ha kihűlt, ledaráljuk.

Töltelék: A ledarált mézeskalácsot 0,25 l forró vízzel leforrázzuk, adunk hozzá 3 dl szilvalekvárt és összekeverjük. A megsült formákat kettesével összeragasztjuk a töltelékkel.

Máz: 0,5 kg kimért csokit 10 dkg Cera zsíros margarinnal (vagy 0,5 dl olaj) gőz felett felolvasztunk. Az összeragasztott mézeskalácsokat ebbe a mázba mártogatjuk.

Kb. 1 napon belül megpuhulnak. 6 hónapig is eláll.

Marosi Julianna

Méhviasz gyertya

Mi a méhviasz?

A méhviaszt a méhek a lépek építésénél használják, melyet saját váladékaikból állítanak elő. Ez a viaszanyag nagyon rugalmas és tökéletes vízlepergető hatással rendelkezik. A méhviaszt széles körben alkalmazzák, többek között gyertyakészítésre, kozmetikumok és gyógyszerek előállítására, fényesítő anyagként (cipő- és bútorápolókban) és modellező viaszként.

A méhviaszból készült gyertya különbözik a paraffinból készült gyertyától. Színe melegebb, sárgásabb, nem csöpög és kevésbé füstöl. A méhviasz gyertya színét a méhviasz begyűjtésének időpontja is befolyásolja, ezért a gyertyák színe változó, néha sárgás, néha barnás színűek.

„Jótékony ionok a méhviaszban – tisztább levegő a lakásban”

A méhviasz égés közben negatív töltésű ionokat termel, melyek képesek megkötni a levegőben szálló pozitív részecskéket, mint az apró baktériumok, pollenek, por és allergén anyagok. Így képes jótékonyan hatni az allergiás vagy asztmás tünetekre.

Kovács Katalin



Mézes krémes 3

Hozzávalók: 30 dkg simaliszt, 10 dkg porcukor, 1,5 ek rum, 1 egész tojás, 1 tojás sárgája, 1,5 kk szódabikarbóna, 5 dkg reszelt vaj, 1 ek méz

A hozzávalókból sima tésztát gyúrunk, kétfelé osztjuk és kivajazott, lisztezett tepsin 2 lapot sütünk.

Krém: 20 dkg vaj, 15 dkg porcukor, 1 l tej, 4 tojássárgája, 2 ek féldarásliszt, 2 csomag pudingpor (zlatý klas), 1 dl rum, 2 tejszín, 2 vaníliás cukor

A tejből, tojássárgából, lisztből és a pudingporból krémet főzünk és a kihülésig néhányszor megkeverjük. Közben a vaját a porcukorral habosra keverjük, és fokozatosan hozzákeverjük a kihűlt pudingkrémet, majd a rumot.

A krémet egyenletesen elkenjük az egyik tésztaalapra, erre a 2 tejszínből és a vaníliából fölvert tejszínhabot simítjuk, és betakarjuk a másik lappal. A tetejét csokival vonjuk be.

Bende Erzsébet

