

Karamellás szelet grillázssal

Hozzávalók egy 20*30 cm-es tepsizhez:

A tésztához:

- 300g Mester kelt tészta liszt
- 150g porcukor
- 2 evőkanál kakaó
- 50g margarin
- 1 db tojás
- csipet só
- kb. 200ml tej

A karamellás krémhez:

- 200g kristálycukor
- 250g margarin
- 50g porcukor
- 600ml tej
- 90g Mester vanília puding
- 1 teás kanál

Valamint:

150g grillázs:

- 100g cukor
- 50g darált dió

Elkészítése:

A lisztet elmorzsoljuk a cukorral, margarinnal és a kakaóval. Hozzáadjuk a tojást és tejet is óvatosan.

Egy jól gyúrható nem túl kemény tésztát kell kapnunk.

4 részre osztjuk a tésztát. Normál tepsi méretűre nyújtjuk és sütőpapíron 170°C -ra előmelegített sütőben készre sütjük kb 10 perc alatt.

A krémhez a kristálycukrot állandó keverés mellett karamellizáljuk világos színűre egy serpenyőben, vigyázzunk, nehogy a cukor túl barnára karamellizálódjon, mert keserű lesz! Amikor a cukor megkaramellizálódott, vegyük le a tűzről, majd óvatosan öntsünk hozzá 5 dl tejet, ekkor a cukor hirtelen megkeményedik, tegyük vissza a tűzre, majd kevergetve melegítsük forráspontig, hogy a megkeményedett cukor teljesen feloldódjon. A pudingport keverjük simára a maradék tejjel, majd csorgassuk hozzá a karamellás tejhez. Ezután kevergetve, pár perc alatt főzzük sűrűre. Végül hűtsük ki egészen, közben többször keverjük át.

A porcukrot és a vaníliás cukrot keverjük simára a margarinnal, majd apránként adjuk hozzá a teljesen kihűlt pudingot. Ezután addig keverjük, míg jó habos krémet kapunk (ízlés szerint még porcukrot adhatunk hozzá).

Helyezzünk tálcára egy tésztalapot, egyenletesen kenjük meg a karamellás krémmel. Így járjuk el a többi lappal is, arra figyelve, hogy a legfelső lapot csak vékonyan kenjük meg a krémmel. A legfelső lapot ízlés szórjuk meg dió-grillázssal, majd hagyjuk a süteményt pár órát állni, hogy a lapok kellően megpuhuljanak, és az ízek jól összeérjenek.

Grillázs készítés:

100 g cukrot karamellizálunk, amikor szép barna a színe, akkor a darált vagy darabolt diót belekeverjük, margarinnal vékonyan megkenünk egy sütőpapírt és ráöntjük a grillázst. Kihűtjük, majd aprítóban morzsásra őröljük, ezzel szórjuk meg a süti tetejét.

Tálalás előtt, éles késsel ízlés szerint szeleteljük fel, majd úgy kínáljuk. Mivel krémes sütemény, tartsuk hűtőben vagy hideg helyen tálalásig.