

Mimóza Szelet

HOZZÁVALÓK:

Tészta:

- 400 g Mester süteményliszt
- csipet élesztő
- 1 csipet só
- 80 g porcukor
- 160 g margarin
- 100 g tejföl
- 2 tojás sárgája
- 1/2 citrom leve, reszelt héja

Krém:

- 350 ml tej
 - 4 ek Mester citrom puding
 - 150 g margarin
 - 120 g porcukor
 - 1 citrom leve, reszelt héja
- + 400 g sárgabarack lekvár a kenéshez

ELKÉSZÍTÉS:

A lisztet, sót, cukrot, szóda-bikarbónát elkeverjük, majd elmorzsoljuk benne a margarint. A tejfölben elkeverjük a tojások sárgáját és a citromlével, citromhéjjal együtt belegyúrjuk a lisztes keverékbe.

Jól formázható, rugalmas tészta a végeredmény, igazán könnyű vele dolgozni.

Az elkészült tésztát 4 egyenlő részre osztjuk, majd egyenként kinyújtjuk kb 18x30 cm-es tepszi méretűvé. A tepszi hátulján sütjük, alá sütőpapírt helyezünk. A sütit 180 fokra előmelegítjük, kb 10 perc alatt világos lapokat sütünk. Amíg a lapok hűlnek, elkészítjük a krémet.

A tejben csomómentesre keverjük a pudingot és megfőzzük. A margarint habosra keverjük a cukorral, citromlével. A kihűlt pépet és a citromos krémet egymásután dolgozzuk. A kihűlt lapok betöltése következik.

Az első lapot megkenjük barack lekvárral, erre jön a második lap. Azon egyenletesen elkenjük az összes krémet, rátesszük a harmadik lapot. Ezt ismét barack lekvárral kenjük meg, majd lezárjuk a negyedik lappal. Egy éjszakára hűtő szekrénybe tesszük. A tetejét porcukorral megszórhatjuk.