

Hamis túrós szelet tejmentesen

Hozzávalók:

- 400g **Mester Süteményliszt**
- 250g margarin
- 200g cukor
- 4db tojás sárgája
- 12g sütőpor
- 1 citrom leve
- 1 csipet só
- fahéj

Krémhez:

- 500 ml növényi tej
- 7 evőkanál cukor
- 90g **Mester vanília puding**
- 4db tojás fehérje
- 2 db kis rizs krém (200ml/doboz)
- 2 csomag vaníliás cukor
- 1 citrom reszelt héja

Elkészítés:

A tészta hozzávalóit összegyűrjük. A tészta három negyedét lisztezett deszkán kinyújtjuk, tepsibe tesszük. A maradék tésztát félretesszük, mert majd rácsot csinálunk a krém tetejére.

A pudingot megfőzzük a kristálycukorral és a vaníliás cukorral. A felvert tojásfehérjét hozzáadjuk a még meleg pudinghoz, majd óvatosan belekeverjük a rizs krémet és a citromhéjat.

A krémet ráöntjük a tepsiben lévő tésztára és a félretett tésztával berácsoljuk a puding tetejét. Előmelegített sütőben sütjük, közepes lángon, 170 fokon tű próbáig.