

Mákos krémes tej mentesen

(pici tepsi)

Hozzávalók mákos tésztához:

- 1 evőkanál Mester kelt tészta liszt
- 125g darált mák
- 1 tojás
- 75g margarin
- 15g Mester Négyszeres erősségű édesítő
- 100 ml víz
- csipet só
- csipet sütőpor

Hozzávalók a piskótához:

- 2tojás
- 15g Mester négyszeres erősségű édesítő
- 1 evőkanál víz
- 2 evőkanál Mester kelt tészta liszt

Hozzávalók a krémhez:

- 2 evőkanál Mester vanília puding
- 200 ml víz
- 1 evőkanál növényi italpor
- 100g margarin
- 30g Mester négyszeres erősségű édesítő
- szóráshoz
- 30g étcsoki 75 % os dara (aprítóban aprítjuk)

Elkészítése:

A mákos kevert tésztát készítjük el először, sütő papírral bélelt tepsibe simítjuk, A piskótához a tojásokat ketté választjuk a fehérjéből kemény habot készítünk, a sárgáját a vízzel, édesítővel simára keverjük, óvatosan hozzá forgatjuk a felvert fehérjét, majd pedig a lisztet, majd a mákos rétegre simítjuk. 180°C-ra előmelegített sütőben készre sütjük. A növényi italporos vízben megfőzzük a vanília pudingot. Az édesítőt is hozzá keverjük. A margarint ki habosítjuk és a kihűtött pudinghoz keverjük. A kémet a mákos rétegre kenjük. Majd a csoki darával megszórjuk.