

Magyar pite

Hozzávalók a tésztához:

- 600g Mester süteményliszt
- 160g margarin vagy 120g zsír
- 1db tojás
- 100g cukor
- 15g szalalkáli 150ml tejben feloldva
- 50ml tej esetleg
- csipet só

1.Krém :

- 6 adagos Omnia kávé főzet
- 100g Mester vanília puding
- 800 ml folyadékra kiegészített tej

2. Krém

- 250g margarin
- 250g porcukor

Tetejére porcukor

Elkészítése:

Kimérjük a tészta hozzávalóit, 150ml tejben feloldjuk a szalalkálit.

Elkészítjük a tésztát, puha jól formázható tésztát kell kapnunk.

4 egyforma méretű lapot nyújtunk és tepsinél sütjük meg :180C-ra előmelegített sütőben világos színűre, közben elkészítjük a krémet, a pudingot megfőzzük, kihűtjük, a margarint habosra keverjük a porcukorral, majd a két krémből egynemű krémet készítünk. A krémet 3 felé osztjuk és összeállítjuk a süteményt. Fóliával letakarjuk, másnap szeletelhető, porcukorral meghintjük a tetejét.

Az eredeti recept Nagymamám kézzel írott receptes könyvéből származik.