

Vanília kocka tejmentesen

Hozzávalók a tésztához:

- 2db tojás
- 1 csipet só
- 200g **Mester kelt liszt**
- 100g cukor
- 100g olvasztott margarin
- 10g vaníliás cukor
- 3-5ek víz

Hozzávalók a krémhez:

- 500ml növényi tej
- 80g **Mester vanília puding**
- 2-3ek cukor cukor ízlés szerint
- 150g margarin

Tetejére:

- holland kakaó a szóráshoz

Elkészítés :

Belemérjük a lisztet egy tálba, majd hozzáadjuk a többi összetevőt. Alaposan kikeverjük, sűrű masszát kell, hogy kapjunk. Ha szükséges, még tehetünk hozzá néhány evőkanál vizet.

Egy 20*30 cm tepsit kibélelünk sütőpapírral, majd a tésztát egyenletesen belesimítjuk.

180fokra előmelegített sütőben 20-25 perc alatt készre sütjük.

Ha kész a tészta egy tálcára borítjuk, lehúzzuk róla a sütőpapírt és félretesszük hűlni.

Közben a növényi tejben kikeverjük csomómentesre a pudingport, majd sűrűre főzzük. Ha kész , lehúzzuk a tűzről és még forrón belekeverjük a cukrot és margarint. Félig kihűtjük.

A langyos krémet még egyszer jól átkeverjük, majd a tésztára kenjük.

Ha kihűlt teljesen megszórjuk a tetejét kakaó porral.