

Marlenka

(glutén-, tej-, tojás-, cukor-, szójamentes)

Hozzávalók:

- 50 dkg Mester család süteményliszt
- 1,5 ek mézeskalács fűszerkeverék (Lucullus)
- 2 ek Mester kakaópor
- 2,5 ek édesítő (1:4)
- 16 gr Orgran tojáspótló + 12 ek víz elkeverve
- 30 dkg margarin

Krém:

- 40 gr Mester vaníliás pudingpor
- 3 ek vanília aroma
- 2-3 ek édesítő (1:4)
- 2 dl rizstejszín
- 2 ek margarin
- 6 dl rizstej
- 2-3 ek agavé szirup / méz / mézpótló
- kb 3 ek rizsliszt
- + Mester kakaópor

Elkészítés:

A tészta hozzávalóit egy tálba tesszük és jó alaposan összedolgozzuk. 30 percet pihentetjük. Majd 5 részre vesszük. Kinyújtjuk őket (én 18x23 - tepsi méretre nyújtottam, de szerint a 18x18 is jó). Majd egyesével megsütjük őket kb 8-10 perc alatt.

A rizstejet kikeverjük a pudinggal és rizsliszttel, édesítővel, aromával. Majd megfőzzük, végül belekeverjük a rizstejszínt és margarint.

Ha meghűltek a lapok, akkor megkenjük őket. Lap - krém - lap..... Végük a tetejére is krém kerül, amit megszórunk a kakaóporral.