

Horizont szelet

Hozzávalók:

Tészta 1.

- 200g Mester kelt tészta liszt
- 100g porcukor
- 50g zsír
- 1tojás
- 2 evő kanál kakaó
- 1-2 evőkanál tej/ ha szükséges /
- csipet só

Tészta 2.

- 6 evőkanál Mester kelt tészta liszt
- 6 tojás
- 6 evőkanál kristálycukor

Krém:

- 3púpos evőkanál Mester vanília puding
- 500ml tej
- 200g vaj
- 200g porcukor

Díszítéshez:

- porcukor

Elkészítése:

Az 1. -es tészta hozzávalóiból egy jól gyúrható tésztát készítünk, két részre osztjuk és tepsi méretűre nyújtjuk, sütő papírral bélelt tepsibe tesszük 180C-ra előmelegített sütőben készre sütjük. A piskótát a szokott módon elkészítjük.

A tejsiben megfőzzük a vanília pudingot, kihűtjük, a vajat habosra keverjük a porcukorral, majd a kihűtött pudinggal összedolgozzuk. A kakaós lapra elkenjük a krém felét, majd ráhelyezzük a piskóta lapot, majd a krém másik felét rákenjük a piskótára, majd ráhelyezzük a kakaós lapot, tálalásig hűtőszekrényben tartjuk, tetejére porcukrot szórhatunk.