

Krém

Hozzávalók :

- 250 g Mester vajás leveles tészta

Krém :

- 400 ml tej
- 45 g **Mester vanília puding**
- ízlés szerinti cukor
- 300 ml tejszín

Elkészítése:

A vajás tésztát hagyjuk kiolvadni a sütőpapírral kitekerjük , elfelezzük a tésztát, egyik felét egyforma méretű négyzetekre felvágjuk. Előmelegített sütőben 200°C-on világos barnára sütjük, kihűtjük.

A pudingot a tejben megfőzzük, kihűtjük, a tejszín felverjük és a kihűlt pudinghoz keverjük, a krémet az egészben maradt tésztára egyenletesen rákenjük , majd a krém tetejére ráhelyezzük az egyforma méretű négyzeteinket. Porcukorral meghintjük és felszeleteljük.