

# Kató szelet

## Hozzávalók a tésztához:

- Mester süteményliszt 500g
- tojás sárga 3db
- cukor 150g
- margarin 250g
- kb 100g tejföl
- 1 mokkás kanál szódabikarbóna( csapott)
- csipet só

## 1.Krém :

- tej 300ml
- 1 lap
- 50ml rum
- 100g margarin
- 150g cukor
- 40g kakaó

## máz

- 3tojás fehérje
- 200g cukor

Díszítés: kakaó por, csoki reszelék

## Elkészítése:

A tészta összetevőiből elkészítjük a tésztát, három felé osztjuk és normál tepszi méretűre nyújtjuk, előmelegített sütőben 180C-on készre sütjük . Egy lapot összetörünk és a tejjel leforrázzuk, hozzáteesszük a rumot a vajkrémet és a kakaót. Ezzel a töltelékkel töltjük meg a megmaradt 2 lapunkat. Vízgőz felett felverjük a tojás fehérjét a cukorral és a süti tetejére kenjük. Díszítés kakaóval, vagy csoki reszeléssel. A recept Nagymamám kézzel írott receptes könyvéből származik.