

Gizella szelet

(20x40cm-es tepszi)

Hozzávalók a tésztához:

- Mester süteményliszt 500g
- vaj 150g
- cukor 150g
- 150ml tej
- 2 tojás sárgája
- csipet sütőpor
- csipet só

Krém alap :

- tej 500ml
- Mester vanília puding 4 púpos evő kanál
- teás kanál vanília cukor

Krém

- 150g margarin
 - 100g porcukor
- Máz
- 200g étcsoki
 - 2 evőkanál étolaj
- ízesítéshez
- 2 evőkanál kakaó
 - 1 citrom leve és héja

Elkészítése:

A tészta hozzávalóiból egy rugalmas tésztát gyúrunk, három részre osztjuk, tepszi méretűre nyújtjuk. A lapokat egyesével 180C-ra előmelegített sütőben pirosra sütjük. A krém alapot megfőzzük, A margarint a cukorral habosra keverjük és a kihűlt krém alaphoz keverjük, az így kapott krémet megfőzzük, az egyikhez 2 nagy evőkanál kakaót a másikhoz 1 citrom héjat és levét keverünk . Az első lapot kakaós, a második lapot a citromos krémmel töltjük meg, ráhelyezzük a harmadik lapot amit olvasztott csokival vonunk be.