

Tej szelet(tej mentes)

Hozzávalók a tésztához:

- 400g Mester süteményliszt
- 50g margarin
- 200g porcukor
- 2 tojás
- csipet só
- 2 evőkanál méz
- 2evőkanál kakaó
- 1 mokkás kanál szódabikarbóna

Hozzávalók a krémhez:

- 90g Mester tejszín ízű puding
- 800 ml víz
- 3evőkanál növényi italpor
- 500 ml Megle növényi hab
- 100g cukor

Hozzávalók a mázhoz:

- 150g étcsoki
- 2 evőkanál olaj

Elkészítése:

A porcukrot a margarinnal vízgőz felett felolvasztjuk, a lisztet, kakaót, szódabikarbónát összekeverjük, és az olvasztott masszához keverjük. Hozzáadjuk a tojást és a mézet is a tésztát kétfelé osztjuk, két lapon nyújtunk 180C-ra előmelegített sütőben megsütjük. A pudingot vízben megfőzzük a cukorral, kihütjük, a habot felfverjük és a kihűtött pudinghoz keverjük, majd a két lap közé töltjük, tetejére az olvasztott csokit csurgatunk, kihütjük, majd szeleteljük.