

# Méteres kalács tepsis verzióban tejmentesen

## Hozzávalók:

### Sárgalap:

- 4 db tojás
- 250g Mester Süteményliszt
- 150g cukor
- 1dl olaj
- 1dl meleg víz
- 6g sütőpor

### Barnalap:

- 4 db tojás
- 220 g Mester Süteményliszt
- 30g kakaópor
- 150g cukor
- 1dl olaj
- 1dl meleg víz
- 6g sütőpor

### Krém:

- 120g Mester puncs puding
- 900ml rizs tej
- 200g porcukor
- 350g tej mentes margarin

### Tetejére:

- 200g étcsoki
- 2 evőkanál olaj

## Elkészítés:

A sárga tésztához a tojás sárgáját a cukorral habosra verjük, majd a meleg vizet és az étolajat apránként hozzáadjuk. A sütőporral elkevert lisztet. A tojás fehérjét habbá verjük és a masszába keverjük. A barna lapot ugyanígy készítjük el. 80C-ra előmelegített sütőben készre sütjük.

A krémhez a tejjel elkevert pudingport folyamatos kevergetés közben sűrűre főzzük. A margarint porcukorral habosra keverjük, és a kihűlt pudinggal krémesre keverjük. 3 részre osztjuk. A kihűlt lapokat 2-2 lapja vágjuk, majd megtöltjük.

Barnalap –krém –sárgalap –krém –barnalap –krém –sárgalap .

A csokoládét az olajjal vízgőz fölött megolvasztjuk és a sütemény tetejére elsimítjuk.