

# Lajcsi szelet

## *Hozzávalók:*

### *Tésztához :*

- Mester sütemény liszt 400g
- kristály cukor 200g
- kakaó 40g
- margarin 50g
- méz 50g ( 2 kanál )
- tojás 2db (100g )
- 10g szódabikarbóna
- csipet só

### *1. krém:*

- 40g vanília puding
- 300ml tej

### *2. krém:*

- 40g puncs puding
- 300ml tej

### *3. krém:*

- 200g porcukor
- 250g margarin

## *Máz:*

- 100g csoki
- 1 evőkanál étolaj

## *Elkészítése :*

A tészta összetevőit egy tálba tesszük. A szódabikarbóna és a liszt kivételével, vízgőz felett 3 percig sűrűre főzzük, majd a tűzről levéve elkészítjük a tésztát. Három részre osztjuk és még melegen 3 egyforma méretű lapot nyújtunk, 160°C-on megsütjük.

Amíg a tészta kihűl, elkészítjük a három krémet a pudingokat felfőzzük a tejjel, a margarint habosra keverjük a porcukorral, a főzött krémeket kihűtjük , a margarinos krémet megfelezzük és a pudingos krémhez keverjük, a lapokat megtöltjük, elkészítjük a csoki mázat és a süti tetejére öntjük.

Másnap szeletelhető. A recept Nagymamám kézzel írott süteményes könyvéből származik.