

Tamás Süteménye

Hozzávalók:

- 200g **Mester sütemény liszt**
- 50g vaj
- 50g cukor
- 1 kk. szódabikarbóna
- kis tej
- 1 ek méz
- 1 ek kakaó
- 1 tojás

Krém:

- 5 dl tej
- 4 ek rizsliszt
- 200g porcukor
- 200g vaj

Töltelék:

- 200g babapiskóta

Csoki máz:

- 100g étcsoki
- 2 evőkanál olaj

Elkészítése:

A lisztet a cukorral, vajjal, szódabikarbónával, tejjel, mézzel, kakaóval és egy tojással összegyúrjuk és ebből két lapot sütünk.

Összeállítjuk a krémet is.

Először a tejet a liszttel megfőzzük és addig keverjük, amíg kihűl.

A porcukrot a vajjal kikeverjük és az előző krémmel jól összekeverjük. A babapiskótát az alsó lapon elterítjük és kis vízzel kevert rum aromával meglocsoljuk, majd krémet teszünk rá és a másik lappal beborítjuk.

Csokoládémázzal díszítjük.