

Babapiskótás mézes krémes

Hozzávalók a tésztához:

- 400 g Mester süteményliszt
- 50 g margarin
- 1 db tojás
- 150 g porcukor
- 2 evőkanál virágméz
- 5 evőkanál tej
- 1 evőkanál kakaó
- 12 g sütőpor
- csipet só

Krém:

- 500ml tej
- 5 evőkanál rizsliszt
- 200 g vaj
- 200 g porcukor
- 50 ml rum
- vaníliás cukor

Babapiskóta réteghez:

- 20 db babapiskóta
- 400 ml meggy lé
- rum

Tetejére:

- porcukor vagy olvasztott csoki

Elkészítése:

Először a mézes lapokat készítjük el, a liszt a kakaó és a sütőpor kivételével, mindent egy edénybe teszünk és 2 percig főzzük, majd a tészta többi összetevőjéből elkészítjük a tésztát.

Két lapot nyújtunk 180C-ra előmelegített sütőben készre sütjük. Kihűtjük.

A tejben felfőzzük a lisztet, kihűtjük.

A vajat habosra keverjük a porcukorral, ízesítjük és a kihűlt krémhez keverjük.

A meggy levét ízesíthetjük rummal, ebbe forgatjuk meg a babapiskótákat.

A süti összeállítása:

Az egyik lapot megkenjük a krém felével, megrakjuk a meggy lébe mártott babapiskótával, majd rásimítjuk a krém másik felét is, majd rátesszük a másik lapot. porcukorral meghintjük, vagy csoki mázzal bevonjuk (100 g csoki 1-2 evőkanál étolaj vízgőz felett felolvasztva vagy mikróban a legalacsonyabb fokozaton fel olvasztva.)