

Skót krémes

Hozzávalók a lapokhoz:

- 300g **Mester süteményliszt**
- 60g margarin
- 50g porcukor
- 1db tojás
- 12g sütőpor
- 50ml tej

Hozzávalók a krémhez:

- 250g porcukor
- 40g vaníliás cukor
- 3db tojás
- 100g **Mester Süteményliszt**
- 1000ml tej

Elkészítés:

A lisztet összekeverjük a sütőporral, majd hozzáadjuk a margarint és elkezdjük összemorzsolni. Amikor már kellően morzsalékos, hozzákeverjük a porcukrot. Ezután a közepébe mélyedést formálunk, beleöntjük a tejet, és a villával kissé felvert tojást. Gyors mozdulatokkal összegyúrjuk, majd a tésztát három egyenlő részre osztjuk.

Három darab 22 x 32 cm-es (tepsi méretű) sütőpapírt vágunk, majd ezeken kinyújtunk egy-egy tésztagombócot.

Az első kinyújtott tésztát a sütőpapírral együtt a tepsi hátlapjára tesszük, villával megsúrjuk, hogy sütés közben ne púposodjon fel.

180 fokra előmelegített sütőben kb. 5-6 perc alatt világos sütjük mind 3 lapot egyenként. Teljesen kihűtjük.

A krémhez a tojások sárgáját a porcukorral, a vaníliás cukorral és egy kevéske tejjel jó habosra keverjük. Amikor már jó habos, hozzákeverjük a lisztet, majd a maradék tejet, hogy teljesen sima állagú legyen. Ezután állandó kevergetés mellett, sűrű krémmé főzzük.

A tojások fehérjét egy csipet sóval kemény habbá verjük, majd apránként a tűzről levett, forró masszához keverjük. Ezután a krémet teljesen kihűtjük.

Az egyik kihűlt tészta lapot behelyezzük abba a tepsibe, amelyiknek a hátlapján sült, majd rákenjük a kihűlt krém felét. Ezután ráhelyezzük a második lapot, újabb krémréteg következik, majd befedjük a harmadik lappal, és óvatosan lenyomkodjuk.

Legalább egy napot állni hagyjuk a hűtőben, hogy a lapok teljesen megpuhuljanak, és az ízek összeérjenek.