

Sükösi mézes

Hozzávalók:

Tésztához :

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

Krém:

- 90 g vanília puding
- 1 l tej
- 40 g Mester sütemény liszt
- 200 g cukor
- 200 g margarin
- 1 teás kanál kakaó

Elkészítése:

A tészta összetevőit egy tálba tesszük. A szódabikarbóna és a liszt kivételével, vízgőz felett 5 percig sűrűre főzzük, majd a tűzről levéve bele mérünk 200 g lisztet és a szódabikarbónát.

A gyúró deszkán még belegyúrunk 250 g lisztet.

Három részre osztjuk és még melegen 3 egyforma méretű lapot nyújtunk, amit 160°C-on megsütünk.

Amíg a tészta kihűl, elkészítjük a krémet.

A pudingot felfőzzük a tejjel, a margarint habosra keverjük a cukorral, a főzött krémet kihűtjük, a margarinos krémhez keverjük, a krémből 2 evőkanálnyit kiveszünk, hozzá keverjük az 1 teás kanál kakaót.

A krémet három felé osztjuk és megkenjük a lapokat (a felső lapot is). A kakaós krémet habzsákba tesszük és a süti tetejére a hosszanti irányban vonalakat húzunk, fogunk egy fogvájót és a csíkokra merőlegesen először fentről majd 1cm távolságra alulról is vonalakat húzunk, így alakul ki a minta.

(Ezt ismétljük meg, míg az egész süteménnyel nem végzünk.)

Másnap szeletelhető.