

Almás krémes tejmentesen

Hozzávalók a tésztához:

- 400g **Mester kelt tészta liszt**
- 100g margarin
- 100g cukor
- 2 db tojás
- 2 teás kanál vaníliás cukor
- kevés növényi krém

A krémhez:

- **45g Mester vaníliás puding**
- 30ml növényi tej
- 250g margarin
- 150g porcukor

A töltelékhez:

- 1000g hámozott alma
- 100g cukor
- fahéj
- kevés margarin

Elkészítés:

A lisztet elmorzsoljuk a margarinnal, hozzáadjuk a cukrot, a vaníliás cukrot, a tojásokat és kevés növényi krémmel jól összegyúrjuk. 3 lapot sütünk egy 21*32cm-es tepszi hátulján (lehet tenni alá sütőpapírt), 180°C -on kb. 10 percig sütjük. (Lapok világosak maradnak!)

A pudingot a növényi tejben megfőzzük. A margarint a porcukorral habosra keverjük és a kihűlt pudingos részhez keverjük.

Az almát lereszeljük, kevés vajon megdinszteljük. Cukrot adunk hozzá, fahéjjal ízesítjük.

Az első lapra rákenjük a pudingos krémet, ráhelyezzük a második lapot, erre jön az alma töltelék és rá a harmadik lap. Porcukorral meghintjük vagy csokimázatot is tehetünk rá.

