

Mézes krémes Glutén- és tejmentes

1 egész tojást habosra kavарunk 15 dkg cukorral. Hozzáadunk 5 dkg tejmentes margarint, 2 evőkanál mézet, egy mokkáskanál szódadikarbónát. A masszát gőz felett sűrűre főzzük (kb. 10 perc), és még melegen belekeverünk 45 dkg **MESTER Mézes**Süteménylisztet.

Még melegen a tésztát deszkán jól kidolgozzuk, 3 részre osztjuk és normál tepszi méretűre, nagyon vékonyra kinyújtjuk.

A lapokat egymás után 180C fokos sütőben világosra sütjük. (sütési idő: 5-7 perc)

Krém: 20 dkg tejmentes margarint habosra keverünk 20 dkg cukorral és 1 kávéskanál vaníliáscukorral. Közben 5 dl növényi tejben(vagy vízben) üvegesre főzünk 5 evőkanál rizsdarát vagy kukoricadarát, kihűtjük és a habosított margarinnal jól elkeverjük. Az alsó lapot a margarinos krémmel, a középsőt baracklekvárral, majd ismét a margarinos töltelékkel kenjük meg. Tetejére tejmentes csokimázatot teszünk, vagy porcukorral meghintjük. Letakarva a hűtőben egy napig állni hagyjuk, amikor megpuhul, akkor szeleteljük.