

Vajas-mandulás sütemény

Hozzávalók a tésztához:

250g kristálycukor
250g Mester Süteményliszt
75 g margarin
2 0ml növényi tejszín
1 tk sütőpor
4 db tojás

Mandula réteg:

200 g margarin
250 g kristálycukor
200 g darabolt mandula
annyi növényi tej, amennyitől krémes masszát kapunk (nálam ez 5 ek.)

Elkészítés:

A sütőt 180 °C-ra előmelegítjük. A margarint folyékonyra olvasztjuk majd a tészta hozzávalóit a receptben írt sorrendben robotgéppel alaposan összedolgozzuk. Egy közepes tepsit kibélelünk sütő papírral és a tésztát belesimítjuk 15 percig sütjük.

A tetejére a margarint felolvasztjuk és összedolgozzuk cukorral és mandulával, majd annyi növényi tejet adunk hozzá, hogy krémes masszát kapjunk. A megsült tésztára rásimítjuk a mandulás masszát. Nem kell megijedni attól, hogy folyós a massa, noha logikusan a tésztát nem áztatja el, hanem csak finoman beleolvad. Hogy ez megtörténjen, visszatesszük a sütőbe és tovább sütjük tú próbáig .