

Bokodi almás-diós

Hozzávalók a lapokhoz:

200ml rizskrém
1db tojás
5 evőkanál cukor
5 evőkanál **Mester süteményliszt**
5 evőkanál dió
1 kávéskanál szóda bikarbóna

Almás töltelék:

750g alma
40g **Mester vanília puding**
275ml alma lé

Krém:

250ml víz
2 evőkanál növényi italpor
5 evőkanál **Mester süteményliszt**
1 cs vaníliás cukor
75 g növényi margarin

Lapokhoz a hozzávalókat géppel összekeverjük. Kis tepsibe sütőpapírt teszünk erre egyenletesen rákenjük a tésztát. 3 piskótát sütünk. ki . 170 fokos előmelegített sütőben sütjük a lapokat kb 18-20 percig.

Az almákat meghámozzuk , lereszeljük és beletesszük egy kis lábosba az alma lével együtt főni. Ha felforrt belekeverjük, az alma léből 75ml-vel elkevert a pudingot.

A krém elkészítése . A vizet feltesszük egy kis lábosba , beletesszük a növényi italport és a vaníliás cukrot. Kevés vízzel elkeverjük a lisztet majd hozzá adjuk és sűrűre főzzük. Ha kihűlt géppel belekeverjük a krémhez a szobahőmérsékletű margarint.

Amiben sütöttük tepsibe beletesszük az első lapot , majd a fele almás töltelék, megint egy lap , krém , alma töltelék , harmadik lap.

Hűtőbe tesszük egy kicsit, utána szeleteljük és porcukor szórással díszítjük.