

Karamellás szelet

Hozzávalók:

20 dkg cukor, 15 dkg liszt, 1 dl tej, 4 tojás, fél csg. Sütőpor, 2 db 3 az 1-ben nescafe, 1 dl étolaj

Krém:

2 csg. karamell puding, 5 dl tej, 20 dkg Ráma margarin, 15 dkg porcukor

Tetejére:

4 dl tejszínhab

A hozzávalókból piskótatésztát készítünk.

A pudingporból félreteszünk 2 teáskanállal, a többit tejben megfőzzük, kihűtjük. A margarint a porcukorral habosra keverjük, majd összedolgozzuk a kihűlt főzött pudinggal.

A kész krémet rákenjük a tésztára. A tejszínhabot (édesített cukrászhab) felverjük és a krém tetejére kenjük.

A félretett 2 teáskanál pudingot, 3 teáskanál cukorral, 2 teáskanál étolajjal és 1-1,5 dl vízzel felfőzzük és a tejszínre csurgatjuk és egy villával széthúzogatjuk, hogy szép márvány mintás legyen.

(Ez nálunk a család kedvence!) Jó étvágyat hozzá!