

Mákos krémes 2

Hozzávalók:

a mézes lapokhoz:

30 dkg liszt

10 dkg porcukor

1 evőkanál méz

7 dkg vaj vagy margarin

2 db tojás

1 kiskanál szódbikarbóna

a piskótához:

15 dkg cukor

15 dkg liszt

6 db tojás

3 evőkanál víz

0,5 dl olaj

1/2 tasak sütőpor

10 dkg darált mák

a krémhez:

1 tasak dr Oetker házi krémes krém

8 dl tej



Elkészítés:

A mézeslap hozzávalóit jól összedolgozzuk, két részre osztjuk. A lapokat kisebb gáztepsi méretűre (kb. 28x32 cm) nyújtjuk, majd a levajazott, liszttel leszórt tepsi hátoldalán, 180 fokon, kb. 8-10 perc alatt világos barnára sütjük.

A mákos piskótához a tojásokat szétválasztjuk, a sárgájukat 10 dkg cukorral, vízzel, olajjal és a darált mákkal kikeverjük. A fehérjéket a maradék cukorral habbá verjük, és óvatosan, apránként belekeverjük a mákos masszába a sütőporral elkevert liszttel együtt. Ugyanazt a tepsit, amin a mézeslapokat sütöttük kibéleljük sütőpapírral, beleöntjük a piskótamasszát, és 180 fokos sütőben kb. 20 perc alatt megsütjük. (tűpróba) A vaníliakrémet a tasakon lévő leírás alapján elkészítjük. Az egyik mézeslapot megkenjük a krém felével, rátesszük a mákos piskótalapot, erre a krém másik felét, majd a második mézeslappal befedjük. Tálaláskor a tetejét porcukorral megszórjuk. (Jobb csak másnap felvágni, hogy a mézeslapok kissé megpuhuljanak.)