



Debreceni krémes

Hozzávalók 1 tepsizhez:

a tésztához: 50 dkg liszt
 1 csomag sütőpor
 15 dkg zsír
 3 tojássárgája
 15 dkg cukor
 kevés tej

a töltelékhez:

1 ek lekvár
3 ek kakaó
fél dl rum vagy rumaroma
20 dkg vaj
1 csomag vaníliás cukor
15 dkg porcukor
3 tojásfehérje

A tészta hozzávalóit jól összedolgozzuk, 3 részre osztjuk, majd kinyújtjuk, és a tepszi hátulján megsütjük. A kiszült lapok egyikét összetörjük, és 2 dl tejbe beáztatjuk. Hozzáadjuk a lekvárt, a kakaót, a rumot, majd habosra kevert vajos porcukrot. Az így kapott masszát két süteménylap közé kenjük. Gőz fölött, a vaníliás cukorral habosra keverjük a tojásfehérjéket, és a tetejére kenjük. Szép, fehér máz lesz. Csak másnap szeleteljük, amikor a lapok a töltelékkel összeérnek.

Jó étvágyat!

Kati