



Tálalás: **28 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **40 perc**



Kohári Éva

MÉZES KRÉMES GLUTÉN- ÉS TEJMENTESEN

Igazi tradicionális karácsonyi sütemény, amiről senki nem mondja meg, hogy nem tartalmaz sem glutént, sem tejet. A lapok nyújtása nagyon egyszerű, a tésztával jó dolgozni. Érdekes minden lapot külön sütőpapíron kinyújtani, így egy mozdulattal átemelhető a tepszi hátuljára. A sütőpapír a megsült lapokról könnyedén eltávolítható. Mielőtt felszeleteljük a süteményt, hagyjuk jól összeérni, mert a krémtől a lapok megpuhulnak. A szeleteléshez használjunk éles kést, amit előtte pár percre mártsunk forró vízbe és töröljük szárazra.

HOZZÁVALÓK A TÉSZTÁHOZ

500 g It's us miklos universal mix liszt
2 db „M-es” méretű Auchan tojás
160 g Auchan cukor
60 g Auchan margarin
100 g Auchan méz

40 g Auchan bio rizsital
6 g szóda**bikarbóna**
HOZZÁVALÓK A KRÉMHEZ
600 ml Auchan bio rizsital
130 g rizsdara
250 g szobahőmérsékletű

margarin
150 g Auchan porcukor
12 g vaníliás cukor (1 csomag)
HOZZÁVALÓK A TÖLTÉLEKHEZ
ízlés szerint Auchan sárgabarack lekvár

HOZZÁVALÓK A CSOKIMÁZHOZ

6 evőkanál Auchan cukor
2 evőkanál holland kakaó
6 evőkanál víz
2 teáskanál margarin
ALLERGÉNEK

- 1 A tészta elkészítéséhez tegyük egy lábosba a tojásokat, a cukrot, a margarint, a mézet, a rizsitalt, és gőz felett melegítsük össze folyamatosan kevergetve 5 percig.
- 2 Egy keverőtálba mérjük ki a lisztet és keverjük el benne a szóda**bikarbónát**. Öntsük rá a mézes keveréket és gyúrjunk rugalmas tésztát.
- 3 A tésztát osszuk 4 egyenlő részre.
- 4 A tésztákból nyújtunk egyforma nagyságú, 2 mm vastag téglalapokat. Érdekes minden lapot sütőpapíron nyújtani, így egy gyors mozdulattal könnyen a tepszi hátára tudjuk húzni. Ha ragacsosnak érezzük a tésztát, két sütőpapír között nyújtjuk, így nem kell lisztezni.
- 5 180 fokra előmelegített sütőben 8-10 perc alatt süssük készre a lapokat.

A kihűlt lapokról húzzuk le a sütőpapírt.

6

7

A krémhez mérjük ki egy lábosban a rizsitalt és a rizsdarát, majd főzzük folyamatosan kevergetve sűrűre.

8

A margarint keverjük habosra a porcukorral és a vaníliás cukorral. Ehhez keverjük a kihűlt darát és habosítsuk fel újra.

9

A krémet osszuk két egyenlő részre.

10

A töltéshez tegyük az egyik kihűlt lapot egy akkora tálcára vagy deszkára, ami befér a hűtőbe. Az első lapot kenjük meg a krém felével, erre tegyünk egy újabb lapot és kenjük meg lekvárral. A következő lapra jön a krém másik fele és végül zárjuk le az utolsó lappal.

11

Tegyük a hűtőbe pár órára.

12

A csokimázhoz egy lábosban keverjük össze a kakaóport, a cukrot és a vizet. Forrástól számítva főzzük 3 percig, közben folyamatosan kevergessük. A tűzhelyről levéve keverjük hozzá a margarint.

13

Az elkészült csokimázát még melegen kenjük egyenletesen a lehűtött sütemény tetejére.

14

Tegyük vissza a süteményt a hűtőbe és hűtsük legalább 12 órát, eközben a csokimáz megköt a tetején, a lapok pedig megpuhulnak.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

