Almás krémes

2	90	1
Nehézség	Perc	tepsi

Allergének:

Hozzávalók

tésztához
- 200 g vaj
- 200 g cukor
- 1 dl tej
- 2 db tojás
- 600 g liszt
- 12 g sütőpor
- 20 g vanília cukor

krémhez
- 80 g vaníliás pudingpor
- 8 dl tej
- 200 g cukor
- 200 g vaj
- 2 dl habtejszín

alma töltelékhez
- 2.5 kg alma
- cukor
- 2 kk. őrölt fahéj

1. A lisztben elmorzsoljuk a vajat, majd hozzáadjuk a többi hozzávalót és rugalmas tésztát gyúrunk belőle. A jól kidolgozott tésztát 3 egyenlő részre osztjuk.
2. Gáztepsi nagyságúra nyújtjuk, szilikonos sütőpapírra tesszük és a felfordított tepsi hátán mind a három lapot szép világosra sütjük. Kb. 10 perc 170'C-os sütőben (de ez sütőfüggő).
3. Az almákat meghámozzuk, lereszeljük, hozzáadjuk ízlés szerint a cukrot, fahéjat, majd megdinszteljük, és kihűtjük.
4. A tejből, cukorból, pudingporból folyamatos kevergetéssel sűrű pudingot főzünk. A vajat apró kockára vágjuk és a forró pudinghoz keverjük.
5. A habtejszínt (nem növényi!) kemény habbá verjük, majd óvatosan a krémhez keverjük.
6. Tészta összeállítása: az első lapon egyenletesen elsimítjuk az alma tölteléket, majd rátesszük a következő lapot, ezt megkenjük a vaníliás krémmel, befedjük a harmadik lappal.
7. 3-4 órára hűtőszekrénybe tesszük, de legjobb egy éjszakára, hogy a lapok megpuhuljanak és szépen tudjuk szeletelni. Tetejét porcukorral megszórjuk.

Google Play
App Store