

## Tejfölös pite

1                      90                      1  
Nehézség              Perc                      tepszi

## Allergének:



## Hozzávalók

pitéhez:

- 400 g liszt
- 1 db tojás
- 250 g sütőmargarin
- 1 kk. szódbikarbóna
- 100 g kristálycukor
- 2 ek. kakaópor
- 1 ek. tejföl

krémhez:

- 0.5 l tej
- 200 g kristálycukor
- 2 csomag vaníliás pudingpor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 500 g tejföl



1. A lisztet, kakaót, szódbikarbónát, sütőmargarint elmorzsoljuk. A tejfölt, tojást, cukrot elkeverjük és összeadjuk a lisztes masszával. Begyúrjuk. Rövid ideig pihentetjük.
2. Közben a krémet elkészítjük: Kevés tejben elkeverjük a pudingport. A többi tejet a cukorral és a vaníliás cukorral felforraljuk, a vaníliás pudingporral besűrítjük és beforraljuk. Hozzákeverjük a tejfölt, majd kihűtjük a töltéshez.
3. Ketté osztjuk és kinyújtjuk a tésztát. Az egyiket sütőpapírral fedett vagy vékonyan zsírozott lisztezett lemezre tesszük. Egyenletesen elosztatjuk a tejfölös töltelékkel, lefedjük a másik lappal, villával megszurkáljuk.
4. 180 C°on, előmelegített sütőben, 30 percig sütjük.
5. Félhűtlen szeleteljük. Kihűlés után porcukorral hintjük.

 Google Play App Store