

Házi mézes krémes

Finomság a sütnijó!-ról „Vera22” Sütibarátunk receptje alapján

kb. 12 darab



Könnyen elkészíthető

● up to 60 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

2 csomag Dr. Oetker friss, sütésre kész Leveles tészta (2*275g)

A krémhez:

1 tasak Dr. Oetker Házi Krémes krém
800 ml tej
300 ml hideg habtejszín
3 - 4 ek. olvasztott méz

A díszítéshez:

Dr. Oetker Tortadara kakaós

1 Előkészítés:

A tepsit (kb. 30x40 cm) sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

A leveles tésztákat a hosszabbik oldalnál kettévágjuk, majd az így kapott négy tésztát egyenként kb. 30x20 cm méretűre kinyújtjuk, majd az előkészített tepsibe helyezzük. A tésztákat villával megszurkáljuk, majd a tepsit az előmelegített sütő középső részébe toljuk, és egyenként aranybarnára sütjük őket.

Alsó és felső sütés: 200 °C

Légkeveréses: 180 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 10 - 12 perc



A megsült tésztalapokat hagyjuk kihűlni. A krémhez a házi krémes krémport a tasakon szereplő leírás szerint elkészítjük. Ezután a hideg habtejszín konyhai robotgéppel (habverő) kemény habbá verjük. A tejszínhabból 4 evőkanállal a vaníliás krémbe keverünk, a maradékot pedig félretesszük. Az egyik tésztalap köré sütőkeretet helyezünk, vagy egy magasfalú tepsibe tesszük. A tésztalapot meglocsoljuk az olvasztott mézzel, és rásimítjuk a krém felét. Folytatjuk a rétegezést: a második tésztalapot is meglocsoljuk mézzel, majd következik a krém másik fele. A harmadik, mézzel meglocsolt tésztalapra rákenjük a tejszínhab nagy részét. Rátesszük az utolsó tésztalapot, és a maradék tejszínhabbal, tortadarával vagy reszelt csokoládéval díszítjük. Legalább egy éjszakára hűtőszekrénybe helyezzük, utána szeleteljük és tálaljuk.

Tip from the Test Kitchen

- A tejszínhabot Dr. Oetker Habporból is elkészíthetjük.

