



HATLAPOS

A hatlapos lapjait a régi, búzás receptből nem sikerült elkészíteni, ezért sokat kísérleteztem, mire találtam egy megfelelőt. A DrOetker szalalkális zacskón szerepelnek receptek, arról való ez is. Igaz, csak öt lapot sütök a hat helyett, de nagyon szeretjük. Régebben Beiker lisztből sütöttem, de az utóbbi években áttértünk az Old Millers'-re.

A tészta hozzávalói: 50 dkg Old Millers' liszt

10 dkg szoba-hőmérsékletű Rama margarin
15 dkg porcukor
1 cs. van.cukor
1 cs. DrOetker szalalkáli
2 egész tojás
kb. 1 dl tej

A krém hozzávalói: 2 cs. csoki puding

2 evőkanál kakaópor
8 evőkanál cukor
7 dl tej
25 dkg Rama margarin

Elkészítés:

A tej kb. felében feloldjuk a szalalkálit. A lisztet, a cukrokat a robotgép táljába mérjük, majd beleütjük a tojásokat. A margarint feldaraboljuk és hozzáadjuk. A feloldott szalalkálit is hozzáöntjük és a maradék tejet is, de csak apránként, amennyit kíván a tészta. Géppel jól összedolgozzuk. Előfordulhat, hogy a szalalkálitól pár kisebb csomócska lesz a tésztában, de a kézi átgyúráskor ezeket el tudjuk tüntetni.

Tehát, kézzel átgyúrjuk a tésztát és öt gombócra osztjuk, majd egyenként, lisztezett gyúrólapon elsodorjuk és megsütjük a lapokat.

A sütőt 180 fokra előmelegítjük, mire az első lapot elsodorjuk. A tepsibe (ami kb. 30X40 cm-es) sütőpapírt teszünk, úgy hogy az oldalára is felérjen. A sütőpapír segítségével a megsült lapot könnyen át tudjuk csúsztatni a tepsiből a süttis deszkára. Akkor jó, ha már szép halvány zsemleszínű a lap teteje. Először puha lesz, majd ahogy hűl, egy kicsit megszikkad, de a végén a krémtől ismét visszapuhul.

Míg sülnek a lapok, elkészítjük a krémet. Én mikróban szoktam főzni, de lehet lábasban gázon is. A pudingokat átkeverjük a kakaóval, a cukorral és apránként hozzáadagoljuk a tejet. Simára keverjük, majd megfőzzük. Még amíg meleg, hozzákeverjük a margarint. Jól átkeverjük, hogy teljesen egynemű legyen. Megpróbáljuk négy részre osztani a krémet és megtöltjük a lapokat. A kész tészta tetejére porcukrot szórunk. Pár óra múlva szeletelhető.

