

Almás kocka

Hozzávalók a tésztához:

30 dkg liszt,
1 kávéskanál szódabikarbóna,
csipet só,
7 dkg porcukor,
10 dkg margarin,
1 tojás,
kevés tej.

Fentiekből tésztát gyúrunk és két lapban kisütjük (közepes hőfokon, szerintem).

Krém:

1 kg alma,
30 dkg cukor,
2 evőkanál citromlé,
3 csomag vaníliás pudingpor.

Az almát vékonyra szeleteled és $\frac{1}{2}$ l vízben, a cukorral és citromlével puhára főzöd. Közben a pudingport 2,5 dl vízben csomómentesre kikevered, és amint puha az alma, félrehúzod és a keverékkel besűríted. Amikor langyosra hűlt, a két lap közé töltöd.

- Adorján Magdi -