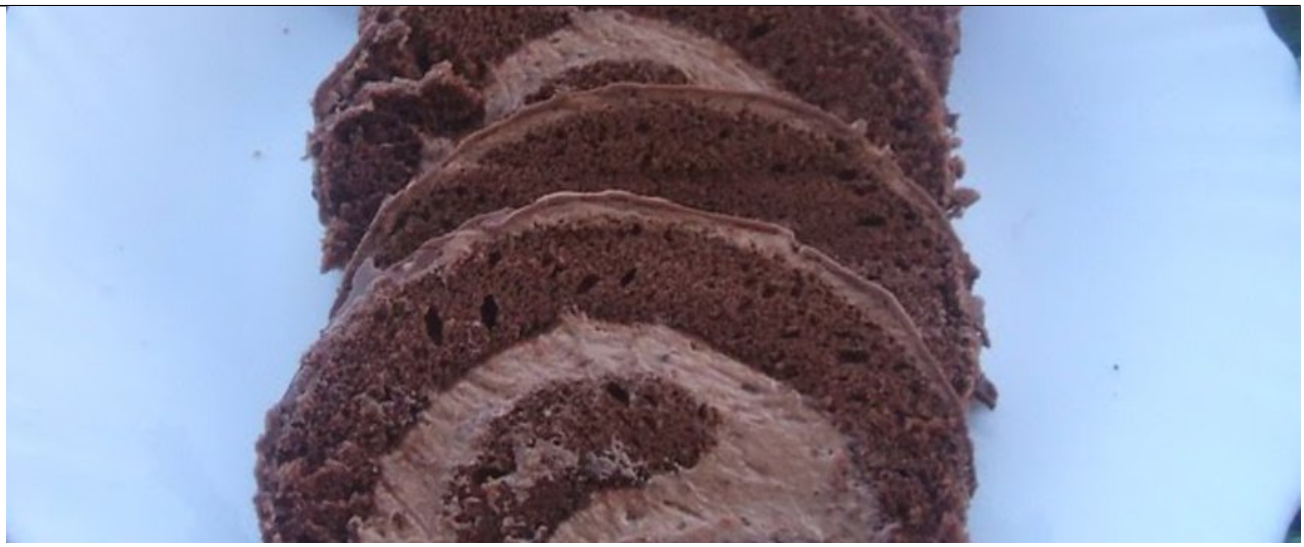

Gasztrobloggerekkel - Adventt?l, Karácsonyig XVII. Gesztenyés tekercs

2009 december 09. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdeni a készül?dést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkez?

sorozatunkból nagyszer? ünnepi menüsor készíthet? el.

A szokásos módon elkészítünk egy a 6 tojásos kakaós piskótát:

6 tojásfehérjét 6 kanál cukorral felverünk, majd hozzá keverjük a 6 sárgáját és a 6 kanál liszt a 2 kanál kakaóval, egy kis süt?porral.
Kb. 150 fokon 10-5 perc alatt megsütjük. Mikor kivesszük, feltekerve hagyjuk h?lni.

A töltelék hozzávalói:

1 csoki puding (f?z?s)
3 kanál cukor,
3 dl tej,
25 dkg gesztenyemassza,
10 dkg porcukor,
10 dkg vaj.
kis rum, vagy aroma
1 vaníliás cukor

A töltelékhez a felf?zzük a csoki pudingot a tejjel és a cukorral. Mikor összeforr, lekapcsoljuk, majd kih?tjük. Kikeverjük a margarint a porcukorral és a gesztenyepürét is hozzárakjuk. Mikor már a puding kih?lt, összevegyítjük ?ket. Lehet kóstolgatni, ha valaki rumosabban,
vagy cukrosabban szereti, még ízesítheti. A piskótát kihajtogatjuk és megkenjük a krémmel.
Tetejére egy Katicából csoki mázat készíthetünk.

http://andi-cuki.blogspot.com/

Ajánló