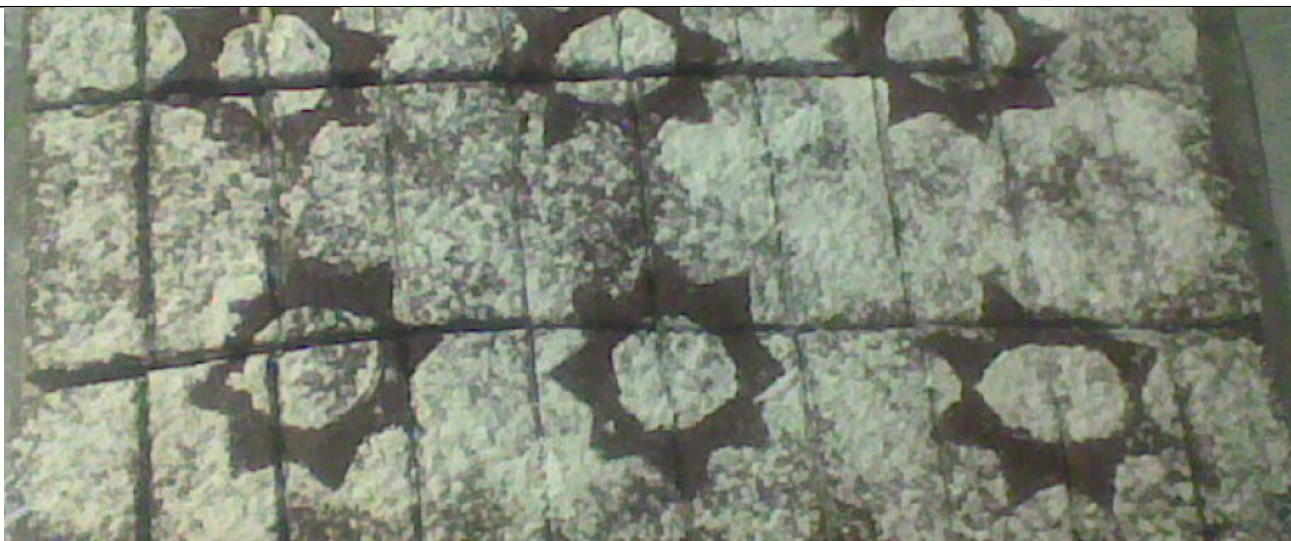




Gasztrobloggerekkel- Adventtől, Karácsonyig XXVI. Kinderszelet

2009 december 20. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Ideje elkezdni a készülődést, legalábbis gondolatban... Aki biztosra akar menni, és nem kísérletezik a karácsonyi vacsorával, próbálkozzon Magyarország legjobb Gasztrobloggereinek ünnepi receptjeivel! Naponta jelentkező

sorozatunkból nagyszerű ünnepi menüsor készíthető el.

Tészta:

- 2 tojás
- 2 evőkanál kakaó
- 2 evőkanál méz
- 5 dkg vaj
- 20 dkg porcukor
- 35 dkg liszt
- 1 evőkanál szódabikarbóna

A hozzávalókat a liszt és szódabikarbóna kivételével gőz fölött melegítjük, sűrűre főzzük. Ha kihűlt, akkor hozzáadjuk a lisztet (a szódabikarbónát a lisztbe keverjük). Gyúrható tésztát kell kapni. Ha nem ilyen, akkor adjunk hozzá még lisztet! A tésztából két lapot nyújtunk, 180 fokban sütjük. A tészta nagyon nehezen nyújtható, erre készüljünk fel. Közepes tepsit használjunk!

Krém:

- 3 csomag vanília ízű puding
- 2 dl tejföl
- 1 evőkanál liszt
- 7 dl tej
- 25 dkg porcukor
- 25 dkg margarin/vaj



A pudingporokból, lisztből és tejből sűrű (nagyon sűrű) krémet főzünk. Belekeverjük a tejfölt, és hűlni tesszük. A margarint a porcukorral habosra keverjük, és ha kihűlt a pudingos krém, óvatosan, kis adagokban belekavarjuk. A krémet az egyik lapra kenjük, rárajtuk a másik lapot, csoki mázzal bevonjuk. Másnap fogyasztható. A mi kinder szeletünk tetejére porcukor került csokimáz helyett. Így is finom, és mutatós lett!

Az eredeti recept lelőhelye:

<http://www.receptek-zsannamanna.blogspot.com>



Ajánló