



Epermánia: Epres-túró(rudis) táska

2011 június 14. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

El?re nyújtott leveles tésztából, friss eperrel készült. Gyorsan elkészíthet? tízóráira vagy kiránduláshoz. Ellenállhatatlan!

Hozzávalók, 6 db-hoz:

- 1 cs nyújtott leveles tészta (25 dkg-os)
- 1 doboz túró (25 dkg-os)
- 10-12 dkg eper
- 2 ek tejföl
- 2 ek porcukor
- reszelt citromhéj
- 2 ek reszelt csokoládé

A túró kiverjük a cukorral, a citromhéjjal és a tejjel. Az epret megmossuk, kicsumázzuk és formás kis kockákra vágjuk.



A tésztát kiterítjük, 6 egyforma négyzetet vágunk belőle. Mindegyik közepébe kanállal túró tésztünk.

Erre halmozzuk az epret és a reszelt csokoládét. Összehajtjuk a szembe levő sarkokat és vizes ecsettel megkenjük, majd jöhet az ellentétes sarok is.

Elmelegített sütőben 200 C-on ropogósra sütjük.

Szerző: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló