



"F?zz az egészségedért" 21. recept: Holland puding

2009 szeptember 07. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Gyerekként sokszor kaptunk vla-t (fla-t) Nagyanyánktól édességnek. Valamikor régen, háború utáni id?szakban, hosszabb id?t töltött Hollandiában, onnan hozta a receptet.

Jó példája annak, hogy egy kis találékonysággal, szinte a semmiből is lehet desszertet készíteni. Igazából ez nem is puding, nem az a sok adalékkal rezgőssé tett valami, amit a pohárból kanalazhatunk ki, ez inkább egy sűrű krém. Egy kis semmiség, de emlékszem, hogy mindig nagy örömmel vetettük rá magunkat.

Hozzávalók:

1 l tej
4 dkg keményít?
5 dkg cukor
ízesítéshez vanília vagy kakaó



A keményítőt és a cukrot keverjük ki 4 evőkanál hideg tejjel. A többi tejet forraljuk fel, majd elszőr keveset keverjünk a keményítőhöz, majd ahogy melegszik, egyre többet. Végül amikor már egyben van az egész, egyet rotyantsunk rajta, de szorgosan keverve, mert könnyen lekozmál. Ez az alap, mindenféle ízesítés nélkül. Ha vaníliásat csinálunk, a tejben forraljunk fel egy rúd, kikapart vaníliát, vagy adjunk hozzá két zacskó vaníliás cukrot. Ha kakaósat, akkor keverjünk a keményítőhöz 3 ek kakaóport (nem a cukros, azonnal oldódót, hanem igazit), és úgy főzzük össze a tejjel.

A kész vlat töltsük tálba, vagy poharakba és hűtsük ki. Variálhatjuk piskótával lerakva, gyümölccsel tálalva, tejszínhabbal a tetején, de ez már egy másik recept.

Én a piacon 200 Ft-ért kapok egy liter tejet. A keményítő, cukor, kakaó nincs 100 Ft, így 300 Ft-ból, 15 perc alatt, van 4-5 adag házilag készített desszertünk.

Szerző: jókaja

<http://www.jokaja.hu>

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



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló
