



Max konyhája - Sz?l?s diplomata puding Anyukám módra

2009 november 05. Flag

Sz?veg m?ret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

M?g nincs ?rt?kelve

M?rt?k

!me egy igazi finoms?g, az ?dess?gek kedvel?inek. H?zi recept?ra alapj?n!

Hozz?val?k:

1/2 csomag babapiskóta kb. 20 dkg

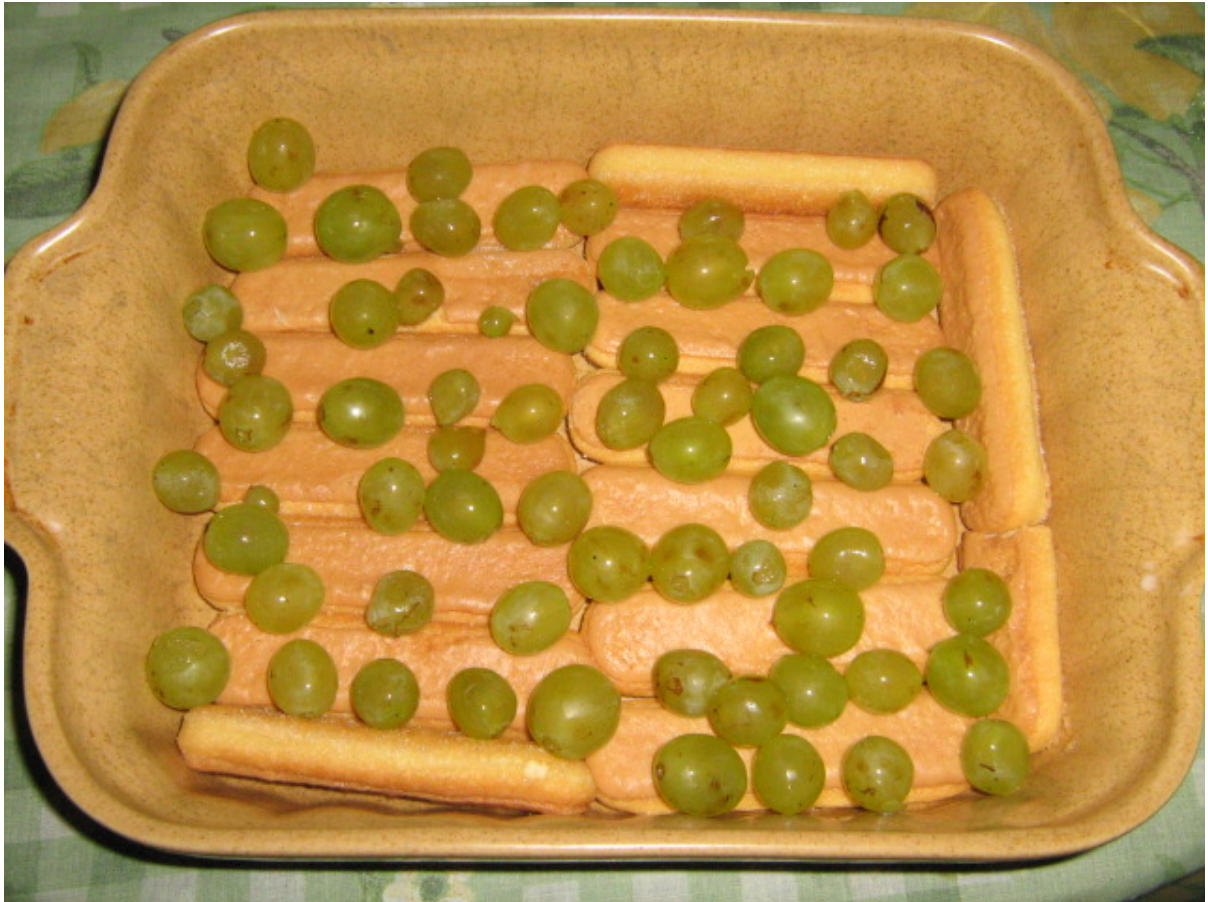
2-3 fürt csemegeszőlő

1 l tej

2 csomag jó minőségű vanília puding vagy

házi vaníliakrém: 4 tojás sárgája, 15 dkg cukorral és kb. 6-7 dl tejjel összefőzve

a piskóta áztatásához pár evőkanálnyi langyos cukros tej.



Elkészítem a pudingot/krémet. A piskótákat pár pillanatra beáztatom a cukros tejbe, és egy nagy tálban szépen lerakom. A szőlőt alaposan megmosom, leszemezem, és azt szépen elosztom a piskótán, de úgy hogy legyen köztük hely a krémnek. Feltöltöm krémmel, majd lezárom piskótával, és azt is leöntöm krémmel.



Fontos hogy a piskóta mindenhol legyen bevonva krémmel, mert ha kilóg, akkor megszárad.

Itt is az a helyzet, mint a tiramisunál, hogy nem kell egy kemény kockát kapnunk tálaláskor, hanem egy krémes desszert, ami nyugodtan szétd?lhet-folyhat a tányéron.

Jó étvágyat hozzá!



Max

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

Szerz? a Flag Polgári M?hely tagja

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL  RIANON UTÁN
DVD A trianoni gyaláatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

