



## Gasztrobloggerekkel - Adventt?l, Karácsonyig XVII. Gesztenyés tekercs

2009 december 09. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

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

sorozatunkból nagyszerű ünnepi menüsor készíthető el.

*A szokásos módon elkészítünk egy a 6 tojásos kakaós piskótát:*

6 tojásfehérjét 6 kanál cukorral felferünk, majd hozzá keverjük a 6 sárgáját és a 6 kanál liszt a 2 kanál kakaóval, egy kis sütőporral.

Kb. 150 fokon 10-5 perc alatt megsütjük. Mikor kivesszük, feltekerve hagyjuk hűlni.

*A töltelék hozzávalói:*

1 csoki puding (fűz?)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 felfűzzük a csoki pudingot a tejjel és a cukorral. Mikor összeforr, lekapcsoljuk, majd kihűtjük. Kikeverjük a margarint a porcukorral és a gesztenyepürét is hozzáadjuk. Mikor már a puding kihűlt, összevegyítjük őket. 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/>

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



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló