



Húsvétra: Házi krémes

2011 április 04. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Sokak abszolút favorit süteménye, állandó szereplője a cukrászdák kínálatának. Ha ezt kínáljuk a locsolóknak, biztos sikert és elismerő pillantásokat söpörhetünk be! Ne féljünk nekiállni!

Tészta:

1 csomag (500 gr-os) leveles tészta

Két darabra vágjuk, és nagyon vékonyra kinyújtottuk, a tepszi méretére (kb. 25x35 cm). Elmelegített sütőben 180 c-on szép ropogós pirosra sütöttük. Rácson hagytuk kihűlni.

Krém:

4 tojás

30 dkg cukor

1 cs vaníliás cukor

5 púpos evőkanál liszt

1 l tej



A tojássárgáját a cukrokkal, a liszttel és kb. 2 dl tejjel simára keverjük. A többi tejet felforraljuk, a lisztes-tojásos keveréket finoman belecsurgatjuk, és sűrűre főzzük.

A tojás fehérjét kemény habbá verjük, és apránként a forró krémet belekeverjük. Megvárjuk, hogy langyosra hűljön.

Ha kihűlt, az egyik tésztát lerakjuk alulra, ha van, torta keretet teszünk köré és megkenjük a krémmel. A felső lapot felvágjuk 12 négyzetre, és darabonként kirakjuk a tetejét. Hűvös helyen hagyjuk pihenni pár órát vagy egy éjszakát, majd az szabásminta szerint felszeljük.

Jó étvágyat!

Szerz?: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

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

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

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



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

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló