

Cseresznyés tejespite

2011 július 13. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

A franciák nagy kedvence. Gyakorlatilag egy palacsintatészta piteformában megsütve, gyümölcsökkel alaposan megpakolva. A sült teteje alatt krémesen lágy, szinte pudingszer? tészta, langyosan vagy hidegen egyaránt csodás!

Hozzávalók:

- 3 tojás
- 1,5 dl tej
- 0,5 dl tejszín (vagy egyszer?en 2 dl tej)
- 4 dkg cukor
- 12 dkg liszt
- csipet só
- 2 cs. vaníliás cukor vagy vanília kivonat
- 1 mk. süt?por
- 2 maréknyi cseresznye



A cseresznyét megmossuk, kimagvaljuk. Fehér asztalterít? messzire eltesz! A tojásokat kikeverjük a cukorral, vaníliás cukorral, csipet sóval, liszttel, pici süt?porral, majd felhígítjuk a tejjel-tejszínnel (tejjel).

Egy piteformát/kerek süt?formát kikenünk margarinnal, 1-2 ek. cukorral meghintjük. Beleöntjük az egyébként ijeszt?en híg tésztát, és megdobáljuk a magozott cseresznyével. El?melegített süt?ben 30 perc alatt készre sütjük.

Elvetemültek vanília fagylaltot vagy gyümölcsmártást is adhatnak mellé!

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

http://maxkonyhaja.blogspot.com/
http://thechefviki.blogspot.com/
http://garffyka.blogspot.com/



Ajánló