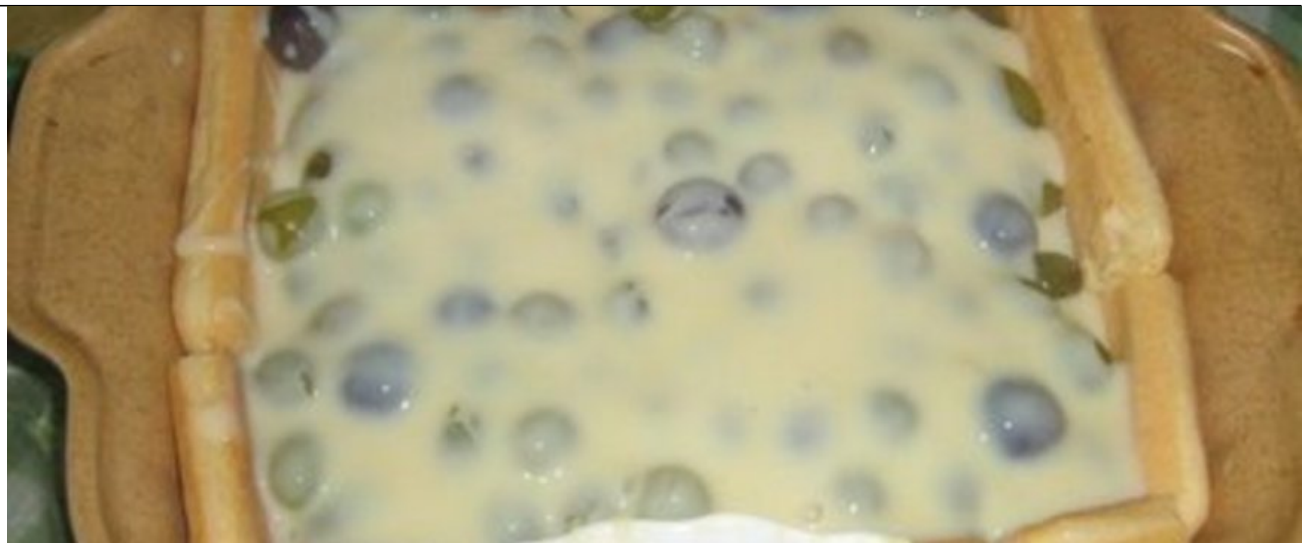


Sz?l?s diplomata puding

2011 november 30. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Készülhet sz?l?vel, ez volt az alap, de isteni barackkal, almával, körtével, igazából mindegy, csak kemény gyümölcs legyen.

Hozzávalók:

1/2 csomag babapiskóta kb. 20 dkg

2-3 fürt csemege sz?l?

1 l tej

2 csomag jó min?ség? vanília puding vagy

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

a piskóta áztatásához pár ev?kanálnyi langyos cukros tej.

Elkészítjük a pudingot/krémet. A piskótákat pár pillanatra beáztatjuk a cukros tejbe, és egy nagy tálban szépen lerakjuk. A sz?l?t alaposan megmossuk, leszemezzük, és szépen elosztjuk a piskótán úgy, hogy legyen köztük hely a krémnek. Feltöltjük krémmel, majd lezárjuk piskótával, és azt is leöntjük 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.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

http://maxkonyhaja.blogspot.com/

http://thechefviki.blogspot.com/

http://garffyka.blogspot.com/



Ajánló