



Könnyen érthetően...

Recept-tár

Készíts csokis-túrós szeletet- sütés nélkül!

Hozzávalók:

- ◆ 40 dkg háztartási keksz
- ◆ 10 dkg darált dió
- ◆ 1 dl tej
- ◆ 15 dkg vaj
- ◆ 3 evőkanál kakaópor
- ◆ 2 evőkanál cukor

Krémhez:

- ◆ 1 csomag vaníliás pudingpor
- ◆ 6 evőkanál cukor
- ◆ 5 dl tej
- ◆ 25 dkg tehéntúró
- ◆ 1 dl habtejszín

Tetejére:

- ◆ 16 dkg étcsokoládé
- ◆ 1 teáskanál vaj



Elkészítés:

- 1) A tejet, vaját, kakaóport és a cukrot egy edénybe tedd a tűzre és forradd fel!
- 2) Amikor kezd sziruposá válni szedd le a tűzről. Pár percet hagyd hűlni!
- 3) Keverd bele a kekszet és a diót!
- 4) Fóliával bélelt sütőbe tedd bele!
- 5) Pudingot, cukorral tejjel készítsd el! Majd add hozzá a túrót és a felvert tejszínt is!
- 6) Kend rá a kekszes alapra és tedd egy kicsit hűtőbe, hogy megszilárduljon!
- 7) A csokoládét olvasd fel és vajjal keverd el ezután a krémes tésztára kend rá!
- 8) Hűtés után tálalhatod!

Jó étvágyat kívánunk!