

Citromos koronák

Leveles tésztás varázslat citromhéjjal

kb. 12 darab



Könnyen elkészíthető



up to 40 Min.



Hozzávalók:

Tésztához:

1 csomag Dr. Oetker Leveles tészta

Citromos krémhez:

60 ml citromlé

60 ml víz

60 g cukor

1 ek. Dr. Oetker Eredeti Puding

vaníliaízű

0,5 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt

Citromhéj

20 g Rama Vajas íz

Díszítéshez:

feketeáfonya

citromkarika (négybe vágva)

A leveles tésztát kisimítjuk és kiszúrunk 12 db egyenként 10 cm átmérőjű csillagformát. A csillagokat enyhén margarinozott muffinsütő mélyedéseibe fektetjük és egy villával megszurkáljuk. A tepsit a sütő középső részébe toljuk és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: 200 °C

Légkeveréses: 180 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 10 - 12 perc

Sütés után a süteményt sütőrácsra hagyjuk kihűlni.

Krém: A citromlevet egy főzőedénybe öntjük, majd hozzáadjuk a vizet, a cukrot, a pudingport és a reszelt citromhéjat. Az egészet felfőzzük, majd a főzőlapról lehúzva hozzákeverjük a margarint és hagyjuk kihűlni. Miután a krém kihűlt, egy habverővel fellazítjuk, csillag végű nyomózsákba töltjük és a kihűlt koronákba töltjük. A süteményt ízlés szerint fekete áfonyával és citromszelettel díszítjük.