

# Pudingcsigák - gluténmentes

Ínycsiklandó puding-kaland

1 adag



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### A tésztához:

4 db tojás (közepes méretű)

100 g cukor

2 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding csokoládéízü - Gluténmentes

### A töltelékhez:

500 ml tej

50 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding epres

### Ezenkívül:

csokoládérudacskák

A tojásokat a cukorral habosra verjük. A pudingport rászórjuk, majd óvatosan belekeverjük. A masszát egy sütőpapírral kibélelt tepsibe öntjük (30x35 cm) és megsütjük.

**Alsó és felső sütés: kb. 200 °C**

**Légkeveréses: kb. 180 °C**

**sütés: kb. 12 perc**

Sütés után a tésztát egy cukorral meghintett papírra borítjuk. A sütőpapírt hidegvízzel meglocsoljuk, majd óvatosan lehúzzuk. A tésztát egy nedves konyharuhával letakarjuk. A töltelékhez a pudingot a tasakon szereplő leírás szerint elkészítjük. A még forró pudingot a tésztára öntjük úgy, hogy az alsó szélén több puding legyen. A tésztát a papír segítségével alulról felfelé felgöngyöljük, hogy egy kb. 3 cm-es szegélyrész megmaradjon. Ezután 3 órát állni hagyjuk. A tekercest kb. 3 cm széles darabokra szeleteljük (a kést mindig mossuk le forró vízben!). A tészta végére szúrunk csokoládérudacskákat díszítésként.