

Pudingcsigák

Ínycsiklandó puding-kaland

1 adag



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

4 db tojás (közepes méretű)

100 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding csokoládés

A töltelékhez:

500 ml tej

50 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Eredeti Puding epres

Ezenkívül:

Dr. Oetker Csokoládé Zebra

Roletti

- 1 A tojásokat a cukorral kézi robotgéppel (habverő) kb. 3 percig verd habosra. Szórd bele a csoki pudingport, majd óvatosan keverd össze. A masszát öntsd egy sütőpapírral kibélelt tepsibe (kb. 30x35 cm), majd süsd meg.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C

Légkeveréses: kb. 180 °C

sütés: kb. 12 perc

- 2 Sütés után a tésztát borítsd egy cukorral meghintett papírra. A sütőpapírt hideg vízzel locsold meg, majd óvatosan húzd le a papírt a tésztáról.
- 3 A töltelékhez a pudingot a tasakon szereplő leírás szerint készítsd el. A még forró pudingot öntsd a tésztára úgy, hogy az alsó szélén több puding legyen. A tésztát a papír segítségével alulról felfelé göngyöld fel, hogy egy kb. 3 cm-es szegélyrész megmaradjon. Ezután 3 órát állni hagyjuk. A tekercest szeleteld kb. 3 cm széles darabokra (A kést mindig mosd le forró vízben!). A tészta végére szúrj 2-2 Zebra rolettit a csigák szarvaként.