

Apácafingocska vaníliásodóval

Tészta: 0,5 l tej, 0,09 l narancsvirágvíz, 0,3 kg kristálycukor,
0,3 kg vaj, 2 db narancshéj, 0,4 kg liszt, 10 db tojás.

Vaníliásodó: 1l tej, 6 db tojássárgája, 0,05 kg vaníliás pudingpor,
0,2 kg kristálycukor, 0,05 kg vaj.

Elkészítés: Először a sodót készítjük, hogy kihűljön a tálalásig.

A tojást a cukrot és a pudingport egy tálba összeméjük majd egy kis langyos tejjel simára keverjük, a többi tejet felfrömröljük és az előkészített anyaggal összefőzzük. A csomómentesre főzött forró krémhez keverjük a vajat, hogy fényes legyen a sodónk.

A tészta készítése: A tejet a narancsvirágvízzel a cukorral és a vajjal feltesszük a tűzhelyre, mikor forr hozzáönjük a lisztet és a narancshéjkat és egyneműsítjük, majd reszteljük az (gy kapot tésztát és a túzról levéve a tojásokat egyesével belekeverjük. Az elkészült tésztát kiskanál vagy nyomózsák segítségével dió nagyságúra adagoljuk és forró olajban kisütjük.

Vaníliásodóval tálaljuk!

Jó étvágyat hozzá!



Apácafingocska vaníliasodóval



