



## Barackos karamelles pa

**Hozzávalók** 4 személyre:

**A tésztához:**

- 10 dkg liszt
- 1 ek. cukor
- 2 dl tej
- 1 tojás
- 3 dkg kókuszreszelék
- Rama a sütéshez

**A töltelékhez:**

- 1/2 csomag vaníliás krémpor
- 2,5 dl tej
- 2 ek. cukor

**A karamelles barackhoz:**

- 2 ek. cukor
- 25 dkg őszi- vagy sárgabarackbefőtt

**Előkészítés:**

A töltelékhez a vaníliás krémport a tejjel és a cukorral kikeverve sima krémet készítünk, majd félretesszük.

**Elkészítés:**

**1.** A tésztához a lisztet, a cukrot, a tejet, a tojást és egy csipet sót simára keverünk. Annyi vizet, illetve szénsavas ásványvizet teszünk hozzá, hogy palacsintatészta-sűrűségű tésztát kapjunk. Belekeverjük a kókuszreszeléket. Forró, Ramával kikent serpenyőben a

**KÖNNYŰ** 1 adag: 384 kcal

munka: kb. 45 perc  
fogyasztható: kb. 45 perc múlva



## Csokoládés-karamelles

**Hozzávalók** 12 szelethez:

- 4 tojás
- 8 dkg cukor
- 10 dkg liszt

**A karamelles krémhez:**

- 3 dl tej
- 1 csomag karamellkrémpor
- 15 dkg Rama
- 15 dkg cukor

**A csokoládés krémhez:**

- 15 dkg (legalább 65%-os) étcsokoládé
- 2,5 dl tejszín

**Előkészítés:**

**1.** A tojások fehérjét kemény habbá verjük. A sárgáját habosra keverjük a cukorral, óvatosan beleforgatjuk a tojásahabot, közben a lisztet is beleszitáljuk. Nem szabad hogy összetörjön a hab. A tepsibe simítjuk, és a sütőben 30 percig sütjük. (Tűpróba!) A sütőből kivéve megvárjuk, amíg kihűl, majd kivesszük a formából.

**2.** A krémhez felforraltuk a tejet, majd beledolgozzuk a kikevert krémport, és folyamatos kavargatás mellett felfőzzük. A tűzről levéve addig kevergetjük, amíg kihűl, hogy ne legyen darabos. Ezután a

**Előkészítés:**

Kibélelünk sütőpapírral egy kisebb, kb. 30×10 cm nagyságú tepsit vagy nem túl mély tűzálló tálat. A sütőt 180 C-fokra előmelegítjük.

**KÖNNYŰ** 1 szelet: 342 kcal

munka: kb. 35 perc  
fogyasztható: kb. 1,5 óra múlva



## Karamelles-túrós krém

**Hozzávalók** 12 szelethez:

- 3 mézes süteménylap
- 25 dkg tehéntúró
- 1 rúd vanília
- 2 dl tejszín
- 3 ek. cukor
- 1 csomag zselatinfix

**A karamellkrémhez:**

- 10 dkg cukor
- 1 ek. Rama
- 3 dl tejszín

**Előkészítés:**

**1.** A túrókrémhez kemény habbá verünk 2 dl tejszínt. A túrot összekeverjük a cukorral, a vaníliával, majd a tejszínhabbal és a zselatinfixszel. A kész túrókrémet kettéosztjuk.

**2.** Egy süteménylapot megkenünk a krém felével, majd ráteszünk a második lapot, arra a maradék krémet. Ezt beborítjuk a visszamaradt lappal. Letakarva 2-3 órára hűtőbe tesszük, ha tehet-

**Előkészítés:**

A túrot áttörjük. A vaníliarudat kettéhasítjuk és a pépjét kikaparjuk.

**KÖNNYŰ** 1 szelet: 287 kcal

munka: kb. 30 perc  
fogyasztható: kb. 3 óra múlva