

Gyümölcs kosárcák

Hozzávalók:

- 30dkg Mester süteményliszt
- 2 tojás
- 20dkg vaj
- 10dkg cukor
- pici só, pici sütőpor

Töltelék

- tej 0,5l
- 5 dkg mester vanília puding
- ízlés szerinti cukor
- gyümölcs kb. 1kg
- zselé

(0,5 l víz 3,5dkg zselatin cukor, citromlé/Ezt felfőzzük és hűtjük /)

Elkészítése:

A tészta hozzávalóit összegyúrjuk és pihentetjük kb. 1 órát. A tésztát 8 részre osztjuk vagy kinyújtjuk vagy elnyomkodjuk a formákba.

180 fokon kb. 20 per alatt elkészül. /A formát célszerű jól kikenni/

A kihűlt tésztába betöltjük a hideg pudingot, elhelyezzük a gyümölcsöket, tetejére gyümölcskocsonyát, zselét, vagy olvasztott lekvárt csurgatunk