

Szultán tekercs (sütés nélküli)

Hozzávalók:

- 1000ml tej
- 150g cukor
- 100g kukoricakeményítő
- 70g Mester Süteményliszt
- 30g kakaó por
- 1teáskanál vaníliás cukor
- csipet só
- 50g margarin

Hozzávalók a krémhez:

- 200ml habtejszín

Elkészítés :

Egy gáztepsiben egyenletesen elosztatjuk a kókuszreszeléket.

300ml tejben csomómentesre keverjük a lisztet, a keményítőt és a kakaót, a maradék tejet pedig a sóval és a cukorral felforraljuk, majd állandó keverés mellett hozzáöntjük a lisztes, tejes keveréket sűrű krémmé főzzük.

Belekeverjük a margarint és ízesítjük a vaníliás cukorral.

A forró masszát egyenletesen elterítjük a kókuszreszeléken és hagyjuk kihűlni.

A tejszínt kemény habbá verjük.

A habot rákenjük a krémre, és vízbe mártott késsel .kb. 6cm széles csíkokat vágunk belőle, majd óvatosan feltekerjük.

A tepsiben maradt kókuszreszelékben pedig áthempergetjük.