

Ö Z N Y E L V

A leveles tésztát fél ujjnyi vastagra nyújtjuk, közepes pogácsa szaggatóval kiszaggatjuk.

A gyúródeszkára vastagon szórt kristálycukorban kinyújtjuk úgy, hogy mindkét oldala cukros legyen.

Forró sütőben sütőpapíron megsütjük, de a kivétel után azonnal kiszedjük a tepsiből, mert különben törik.

Ha kihűlt, az alábbi krémet két-két lap közé kenjük.

Krém: 10 dkg margarint, 10 dkg porcukorral habosra keverünk, majd a 0,5 liter tejben sűrűre főzött és kihűtött vaníliapudinghoz keverjük.