

KINDER BUENO SZELET

ELKÉSZÍTÉS

Elkészítés: A tészta hozzávalóit összekeverjük, tepsibe öntjük, megszórjuk a durvára vágott dióval, majd megsütjük, és a mogyorókrémet a meleg tészta diós tetejére kenjük. A krémhez tejből, a tojássárgából, a vaníliás pudingporból, a cukorral és a liszttel krémet főzünk, és elfelezzük. Az egyik felébe belekeverjük az olvasztott csokoládét. Kihűtjük. A margarint két részre osztjuk, és belekeverjük a sárga és a csokis krémbe. A mogyorókrémmel megkent tésztára először a sárga krémet, majd a csokis krémet kenjük. Tetejére a keményre felvert tejszínt tesszük.

HOZZÁVALÓK

Hozzávalók:

A tésztához:

6 tojásfehérje
6 evőkanál cukor
1 evőkanál étolaj
2 evőkanál liszt
2 evőkanál morzsa
1/2 csomag sütőpor
15 dkg durvára vágott dió
1/2 üveg mogyorókrém

A krémhez:

5 dl tej
6 tojássárga
25 dkg cukor
1 csomag vaníliás pudingpor
3 evőkanál liszt
10 dkg csokoládé
25 dkg margarin
2 dl tejszín