

SOMLÓI GALUSKA

Tészta:

- 5 tojás sárgája
- 15 dkg cukor
- 5 ek víz

Ezeket habosra keverjük

- 20 dkg liszt
- ½ cs sütőpor
- 5 tojás habja

ezeket hozzákeverjük.

Megsütjük, majd a kihűlt tésztát kockákra vágjuk.



Krém:

- 25 dkg cukor
- 1 cs vaníliás puding
- 1 tojás
- 3 dkg kakaó
- 2 ek liszt

ezeket 1 liter tejben simára keverjük, majd felfőzzük. Ha kihűlt 10 dkg Rámát keverünk bele.

Rétegezés:

- piskóta
- rumos tej
- meggy
- krém

Tetejére máz:

- 5 ek porcukor
- 5 ek kakaó
- 7-8 ek víz

felforralni, majd bele kb. 5 dkg Rama. Tejszínhabbal esszük