



# ALMÁS PITE

Gourmet Baba receptkártya



## MI KELL HOZZÁ?

### TÉSZTA:

- 350 GR LISZT
- 180 GR (NÖVÉNYI) MARGARIN
- 2 EK PORCUKOR
- 50 ML VÍZ

### KRÉM:

- 50-60 DKG ALMA
- 1 VANÍLIÁS PUDING
- 100 ML VÍZ
- 1 EK NÁD CUKOR
- 1 MK FAHÉJ

## CSINÁLJUK MEG!

A TÉSZTA HOZZÁVALÓIT KEVERJÜK JÓL ÖSSZE, VÁLASSZUK KETTÉ, AZ EGYIK FELÉT SODORJUK KI VÉKONYRA, ÉS HELYEZZÜK A TEPSIBE, A SZÉLEI VÁGJUK LE, MAJD TEGYÜK A MÁSIK TÉSZTÁVAL EGYÜTT A FAGYASZTÓBA, MÍG A KRÉM ELKÉSZÜL.

A KRÉMHEZ HÁMOZZUK MEG AZ ALMÁT A MAGHÁZAT VEGYÜK KI, RESZELJÜK LE. FŐZZÜK MEG AZ 1 EK CUKORRAL, ÉS A FAHÉJJAL MEG A VÍZZEL.

HA KÉSZEN VAN, TURMIXOLJUK ÖSSZE, MAJD FORRALJUK MEG A ÚJRA, ÉS ADJUK HOZZÁ A PUDINGOT.

A MARADÉK TÉSZTÁT IS NYÚJTSSUK KI, ÉS TEGYÜK A TÉSZTA TETEJÉRE.

SÜSSÜK 180 FOKOS ELŐMELEGÍTETT SÜTÜBEN KB. 50 PERCIG

ELŐKÉSZÍTÉS: KB. 15 PERC  
ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: KB. 50  
PERC

