


Плезери с пудинг за бисквитена торта

Плезери, фунийки с крем, както и да им казвате - те са върховното кулинарно удоволствие, криещо се във всяка хапка от този десерт

10 - 15 кифлички (/сладки)

   Medium

 up to 60 Min.



Съставки:

За фунийките:

4 бр. яйца
1 ч.ч. захар
1 ч.ч. олио
250 мл кисело мляко
1 пак. бакпулвер Dr.Oetker
1 ч.л. сода бикарбонат Dr.Oetker
1000 г бадемово брашно (приблизително)
1 с.л. есенция ванилия Dr.Oetker 38 мл

За крема:

1 пак. Специален пудинг за бисквитена торта с шоколад
600 мл прясно мляко
300 мл сладкарска сметана
130 г захар
100 г орехи

За декориране:

1 пак. глазура шоколад Dr.Oetker
30 - 50 г ядки (счукани)

1 Приготвяне на крема:

Излейте млякото в тенджера и добавете пудинга и захарта. Разбърквайте, докато сместа заври. Продължете да разбърквате още 3-4 мин, докато кремът се сгъсти. Важно е да разбърквате постоянно, за да не загорят.

Свалете гъстия крем от котлона и оставете да се поохлади. През това време разбийте сметаната на пухкав твърд сняг. Прецедете пудинга през цедка, така в него влиза достатъчно въздух и се охлажда допълнително. Добавете към него постепенно и битата сметана. Добавете накрая и орехите. Разбъркайте добре и приберете пудинга в хладилника.

2 Приготвяне на фунийките:

Разбийте добре яйцата със захарта. Прибавете киселото мляко, в което сте загасили содата, олиото, бакпулвера и есенцията ванилия. Постепенно добавете и брашното. Замесете меко тесто, което оставете настрана да почине за 30 мин. От него разточете кора с дебелина 0.5-0.8 см.

От кората изрежете ленти с ширина 2 см. Всяка тестена лента увийте с леко застъпване около метална фунийка (направена от алуминиева чиния/тава за еднократна употреба). Наредете фунийките в тава, застлана с хартия за печене. Изпечете ги в предварително загрята фурна на 180°C до златисто.

Докато са още топли, отделете тестените фунийки от алуминиевото фолио. След като изстинат напълно, ги напълнете с крема, залейте ги с шоколадовата глазура и поръсете с останалата част от орехите.