



NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 400 dcl mleka
- 1/2 kupljenega listnatega testa
- cimet po želji
- 4 žlice sladkorja
- 1 vrečka vanilijevega pudinga
- sadje ,piškoti za okras

Cimetove ladjice s pudingom

Chef Ana Kristanc

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Začnemo z segrevanjem mleka, in ko zavre ga odstavimo. V manjši šalčki zmešamo 6 žlic mrzlega mleka (ga odvzamemo od celotne količine mleka), puding v prahu in 3 žlice sladkorja. Vse to dobro premešamo da se ne bodo naredile grudice. Nato zmes počasi vlijemo v mleko in sprti mešamo z metlico. Mleko nato pristavimo nazaj na vročino in mešamo dokler se puding ne zgosti. Ker smo uporabili manj mleka kakor običajno bo puding bolj gost. Puding nato odstavimo in ga vsake par minutk dobro premešamo, da se na vrhu ne bo naredila skorjica.

Nato nadaljujemo z valjanjem testa na približno 2-3 milimetre in ga potresemo z cimetom in preostalim sladkorjem, nato pa ga zvijemo v rolado (čimbolj na tesno). Roladico nato razrežemo na 6 delov in jih z rokami potlačimo ter oblikujemo krogce. Testo nato položimo na okrog obrnjen pekač za muffine in oblikujemo šalčke. Pekač nato položimo za približno 10-15 minut v segreto pečico na 180 stopinj. Ko so šalčke pečene počakamo da se ohladijo in jih nato nadevamo s pudingom ter okrasimo in smo končali.

VESELO SLADKANJE!