



Mákos tejbegríz tekercs



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:

30 dkg búzadara
1 liter tej
10 dkg cukor
2 csomag vaníliás cukor

20 dkg darált mák
8 dkg cukor
1 dl tej

0,5 kg szilva
8 dkg cukor
1 dl rozé bor
1 mokkás kanál őrölt fahéj

Elkészítés:



1 A tejből, grízből, cukorból és vaníliás cukorból a szokásos módon sűrű tejbegrízt főzünk.



2 Kiterítünk egy konyharuhát, vágunk rá két réteg folpack fóliát, és egyenesen elterítjük a még langyos tejbegrízt.



3 Közben egy edényben a darált mákot a cukorral, és a tejjel alaposan felfőzzük. Vigyázzunk, mert szeret fröcskölni!



4 A mákos töltelék a grízen egyenesen elkenjük.



5 A folpack segítségével óvatosan, de szorosan feltekerjük úgy hogy, a fóliát folyamatosan eltávolítjuk. Majd a kész rudat becsomagoljuk, és legalább 1 órára a hűtőbe tesszük dermedni.



6 A megmosott, kimagozott szilvát felkockázzuk, és a cukorral, őrölt fahéjjal, és a borral jó alaposan összefőzzük. Mikor a szilva kezd szétfőni, egy részét kivesszük, a maradékot összemixeljük. Ezután a megmaradt darabokkal összekeverjük.



Elkészítés: 35 perc
Pihentetés: 1 óra

A mák és a szilva mindig is jó párosítás. Az, hogy ez egy tejbegríz tekercssel válik teljessé, nem is gondolnád. Gyorsan el tud készülni, és imádni fogjátok.