

Kakaó-krémes leveles



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

2 cs leveles tészta - előre elkészített tészta sütőpapíron

1 csomag update LOW CARB kakaós hidegkrémpor

175 ml hideg tej

Elkészítés

Készen vásároltam a leveles tésztát, általában tartunk itthon a váratlan helyzetekre.

A sütőt előmelegítettem, mert a töltelék gyorsan elkészül. Alsó-felső sütéshez 200 fokra, légkeverésnél 190 fokra.

A tésztát is kivettem a hűtőből, így felhasználáskor nem fog repedni.

A kakaós krémport a hideg tejjel simára kikevertem. A tésztát kiterítettem és egyenletesen elkentem rajta a krémet.

A krém másfél csomag leveles tésztához lesz elegendő. A kimaradt tésztát meg lehet szórni kakaós cukorral, így is remek lesz.

A tésztát a hosszabb oldalán egyenletesen tekertem fel, elhelyeztem a tepsiben és megkentem a tojássárgával.

20 perc sütés elegendő az elkészüléshez. Kicsit hagytam hűlni és már szeleteltem is.

Jó étvágyat kívánok hozzá!