

Narancsos-kakaós leveles



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

4 púpozott tk. kakaó - Holland kakaót használtam

1 cs. Dr. Oetker ZÉRO vaníliás cukor

3 tk. édesít - 4:1 Dia Wellness édesít

cukormentes HuLaLa tejszín

1 tk. rölt fahéj

1 narancs reszelt héja és a gerezdek

1 cs. leveles tészta - LIDL vagy Dr. Oetker

1 tojás sárgája

Elkészítés

Sütés előtt 15 perccel korábban érdemes kivenni a leveles tésztát a hűtőből. Szobahőmérsékleten könnyebben formázható, nem törik.

A sütet előmelegítem 200 Celsius-fok hőmérsékletre. Ha légkeverést akarok használni, akkor elég a 190 Celsius-fok is.

Egy kis tálkában összekeverem a kakaót, vaníliás cukrot, fahéjat, édesítőport. Annyi tejszínt adok hozzá, hogy jól kenhető legyen.

Egy nagyobb narancsot megmosok és lereszelem a héját. Arra vigyázni kell, hogy a keserű fehér rész ne kerüljön bele!

A fehér, belső héjat leszedem és gerezdekre bontom a narancsot.

Kiterítem a leveles tésztát, egyenletesen elkenem rajta a kakaós masszát, majd meghintem a reszelékkel.

Amelyik oldalról fel akarom tekerni (hosszú vagy rövid) ott elhelyezem hosszában a narancs szeleteket.

A felénél még lehet tenni egy sor narancs darabokat, nem rontja el.

Szépen feltekerem, majd a tészta tetejét bekenem a tojássárgával.

Egyenletesre szeletelem és elosztom a sütőpapírra.

Az előmelegített sütőben kb. 14-16 percig sütöm.

Jó étvágyat kívánok hozzá!