

Szilvás párna

Hozzávalók:

- 1 csomag leveles tészta
- 50 dkg szilva
- 1/2 csomag vaníliás pudingpor
- 5 evőkanál kristálycukor
- 1 mokkás kanál őrölt fahéj
- 1 kiskanál rum (vagy kevés rumaroma)
- a kenéshez:
 - 1 db tojás



Elkészítés:

A szilvát kimagozzuk, félbevágjuk. A cukrot karamellizáljuk, ha elkészült hozzáadjuk a szilvát, fahéjat, kb. 1/2 dl vizet, és puhára pároljuk. A pudingport kevés vízzel csomómentesre keverjük, és besűrtjük vele a karamelles szilvát. A leveles tésztát a papíron hagyva kitekerjük. (A mélyhűtött leveles tésztát téglalap alakúra nyújtjuk.) A közepére hosszában ráhalmozzuk a kihűlt szilvát. A tészta két oldalát ferdén bevagdossuk. Ezekkel a csíkokkal fonatszerűen betakarjuk a szilva töltelékét. A papírral együtt 200 fokra előmelegített sütőbe tesszük, tetejét felvert tojással lekenjük, és kb. 20-25 perc alatt pirosra sütjük. Porcukorral meghintve tálaljuk.