

## Pudingos koszorú

### Hozzávalók:

a tésztához:

1 dl langyos tej

2 dkg élesztő

8 dkg porcukor

6 dkg vaj

28 dkg liszt

2 db tojás

csipetnyi só, kevés reszelt szerecsendió

a krémhez:

1,5 dl tej

2 evőkanál cukor

1/2 tasak csokis pudingpor

10 dkg áttört túró

a kenéshez:

kevés vaj, liszt

1 db felvert tojás

12 szelet/3012 kcal, 1 szelet/251 kcal



### Elkészítés:

A tésztához a tejből 4 evőkanálnyit, a cukorból 1 kiskanálnyit keverjük össze az élesztővel, és futtassuk fel. A vajat olvasszuk fel, hagyjuk kihűlni, majd keverjük össze a felfuttatott élesztővel, a maradék cukorral és tejjel. Dolgozzuk bele a lisztet, a tojásokat, a sót és a szerecsendiót. Tegyük a tésztát meleg helyre, és hagyjuk megkelni. Főzzünk sűrű krémet a tejből, cukorból és pudingporból, folyamatos kevergetés mellett hagyjuk kihűlni, majd forgassuk bele az áttört túró. A tésztát nyújtsuk négyzet alakúra, majd vágjuk két egyforma csíkra. Osszuk el a töltelékét a két csík közepén, majd hajtsuk a töltelékre a tésztadarabok hosszabb oldalát, és nyomkodjuk össze a széleket. Csavarjuk össze a két rudat, és formázzunk belőle koszorút. Fektessük kivajazott, liszttel megszórt formába (pl. kisebb kapcsos tortaforma), pihentessük kb. 20 percig, majd a tetejét kenjük meg a felvert tojással. 190 fokra előmelegített sütőben 5 percig, majd 160 fokon kb. 40 percig süssük. (Ha a teteje nagyon pirulna, fektessünk rá alufóliát.)

(Blikk Nők Konyha receptje)