

## **Molnárné Rozy válogatása**

### **Sütés nélküli almatorta**

1 kg alma, babapiskóták, 2 csomag vaníliapuding, 4,5 dl víz, cukor, fahéj, citromlé.

Egy kapcsos tortaformát kirakunk jó szorosan babapiskótával. A lereszelt almát puhára pároljuk 2 dl vízben. A pudingporokat elkeverjük 2,5 dl vízben és az almára öntjük. Sűrűsödésig főzzük. Megédesítjük ízlés szerinti cukorral, fahéjjal és egy kevés citromlevet adunk hozzá. Jól elkeverjük és melegen a piskótára öntjük a felét. Újabb babapiskóta-sor következik, (picit bele is nyomkodhatjuk az almába) majd az alma másik fele. Elsimítjuk és betesszük a hűtőbe megszilárdulni.

Mikor kihűlt felferünk kb. 2-3 dl HULALA tejszínt és vastagon az almára simítjuk. A tejszín tetejére csokit reszelünk vagy csoki tortadarát szórunk. Pár órát pihentetjük, miután kivettük a tortaformából szépen lehet szeletelni. Nagyon egyszerű elkészíteni, mutatós és nagyon finom süti!

### **Csirkemell medvesajtos bundában**

Hozzávalók: 6 szelet csirkemell filé, só, bors, 4 db tojás, liszt, fehér bors, 3 gerezd fokhagyma reszelve, 4 cikk medvesajt, sütéshez: olaj.

Elkészítése:

A mell szeleteket kiklopfoljuk, sózzuk, borsozzuk. A sajtot kicsit beteszem a mikróba puhítani, hogy könnyen kikeverjem egyenként a tojásokkal, ízlés szerint borssal, sóval, petrezselyemzölddel, zúzott fokhagymával, majd annyi lisztet teszek hozzá, hogy palacsinta sűrűségű állaga legyen.

A hús szeleteket lisztbe, majd a sajtos palacsinta tésztába mártom és forró olajban, lassú tűzön kisütöm. Nagyon fenséges.