



Appelsiinihukaiset

Aineet: Lettutaikina:
4 kananmunaa tai 2 dl kananmunavalmistetta
1 l maitoa
1 tl suolaa
2 dl ohrajauhoja
3 dl vehnä jauhoja
50 g sulatettua voita tai margariinia
paistamiseen öljyä, margariinia tai voita
Täyte:
200g appelsiinituorejuustoa
1/2 dl appelsiinimarmeladia
3/4 tl raastettua sitruunan kuorta
1/2 rkl vanilliinisokeria
1 dl kuohukermaa
tarjoiluun suklaakastiketta

Valmistus: Lettutaikina:

Vatkaa munien rakenne rikki. Lisää joukkoon maito, suola ja lopuksi jauhot voimakkaasti vatkat. Anna taikinan seistä jääkaapissa noin tunnin ajan. Lisää sulatettu rasva taikinaan ennen paistamista. Kuumenna pannu ja rasva mahdollisimman kuumiksi. Levitä taikinaa ohuelti pannulle. Paista letut molemmilta puolilta kullan ruskeiksi.

Täyte:

Sekoita marmeladi, sitruunan kuori ja vanilliinisokeri tuorejuuston joukkoon.

Lisää viimeisenä pehmeäksi vaahdoksi vatkattu kerma. Jaa noin 1/2 dl täytettä / ohukainen hiukan jäähtyneille ohukaisille. Kääri ohukaiset rullalle ja tarjoa suklaakastikkeen kanssa.