



Hedelmäiset ohukaiset

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:
1 1/2 dl omena- tai aprikoosimarmeladia
2 1/2 dl maitorahkaa
1 dl sokeria
1 tl vanilliinisokeria
1/2 dl mantelirouhetta
2 dl kuohukermaa
pinnalle tomusokeria
tarjoiluun marjakastiketta

Valmistus: Vatkaa munien rakenne rikki. Lisää joukkoon maito, suola ja lopuksi jauhot voimakkaasti vatkatun. 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:

Vaahdota kerma. Sekoita kaikki täytteen ainekset keskenään. Jaa täyte lämpimille ohukaisille. Kääri ohukaiset rullalle. Siivilöi pinnalle tomusokeria ja tarjoa marjakastikkeen kera.