

MÁKOS NUDLI ASZALT SZILVÁS CSOKOLÁDÉ ÖNTETTEL (8 ADAG)

Hozzávalók a nudlihoz:

65 dkg sárga héjú burgonya (pl.: Ella), héjában megfőzve
1 tojássárgája
5 dkg puha vaj
1 mk só
20 dkg rétesliszt
5 dkg dara
15 dkg darált mák
10 dkg porcukor
1 tk vaníliás cukor

Hozzávalók az aszalt szilvás öntethez:

10 dkg cukor
8 cl víz
17,5 g étcsokoládé
2,5 dkg vaj
15 dkg aszalt szilva
1 dl vörösbor

Elkészítési idő: 30 perc



Az aszalt szilvát egy éjszakára vörösborba áztatjuk. Az öntethez a cukorból és a vízből szirupot főzünk, belekeverjük az apróra darabolt csokoládét és a hideg vaját, majd hozzáadjuk az apró darabokra vágott aszalt szilvát. A burgonyás tésztából nudlikat formázunk, sós, lobogó vízben néhány perc alatt megfőzzük őket, végül mák, porcukor és vaníliás cukor keverékébe forgatjuk, majd a felmelegített aszalt szilvás mártással tálaljuk.

Tipp:

*Az aszalt szilvát áztathatjuk pálinkába is.
A darált mákot tartsuk fagyasztoóban, mert hamar avasodik!*

www.edeskisertes.hu
www.harrerchocolat.com

