

### **Gréti salátája:**

- 3 db póréhagyma fehér része,
- 1 nagy doboz ananász befőtt (érdemesebb 2 kisebb doboz szeletelt ananász befőttet venni)
- 1 db nagyobb zeller
- 3 db főtt tojás
- 0,5 lit. majonéz

A zellert puhára főzzük és a póréhagyma fehér részével együtt apró kockára vágjuk. Az ananászt is felkockázzuk, a tojást szintén lehetőleg tojásszeletelővel összevágjuk. Fentieket összekeverjük, majd hozzáadjuk a majonézt. Jól elkeverjük. Ha túl sűrű lenne az ananász levéből 2-3 evőkanállal hozzákeverünk. Legcélszerűbb előző nap elkészíteni, hogy összeérjen. Semmilyen fűszert nem kell hozzáadni, sőt sem! Bármilyen sülthez felhasználható.

### **Iréne néni kakaós kevertje:**

- 25 dkg porcukor
- 4 db tojás
- 25 dkg liszt
- 1,5 dl olaj
- 1,5 dl langyos víz
- 1 csg sütőpor

A tojásfehérjéket a cukorral kemény habbá verjük, majd hozzáadjuk a tojássárgákat is. Ezután az olajat és a vizet felváltva keverjük a krémhez. Legvégül a sütőporral kevert lisztet adjuk hozzá. Egy közepes méretű tepsit papírral kibélelünk és a massa felét beleöntjük. A maradékhoz 1 evőkanál kakaót keverünk, jól eldolgozzuk és a tepsibe öntjük. (Ha a kakaós tésztát sűrűnek találjuk 1 evőkanál olajat tegyünk hozzá) 20-25 perc alatt közepes lángon sütjük.

Ha csak kakaós tésztát akarunk sütni, 2 evőkanál kakaót adjunk a masszához!

### **Túrókrém (egyszerűbb)**

- 1 csg vanília puding,
- 2 evőkanál liszt
- 5 evőkanál kristálycukor
- 5 dl tej,
- 10 dkg porcukor,
- 15 dkg ráma,
- 25 dkg túró.

A porcukrot a rámával habosra keverjük. A többi hozzávalóból a szokásos módon pudingot főzünk. Ha kihűlt, kanalanként hozzákeverjük a rámás masszához. Legvégül a túróat adjuk hozzá.

### **Túrókrém /gazdagabb):**

- 1 csg vanília puding,
- 3 dl tej
- 50 dkg túró,
- 1 csg vaniliás cukor
- 1 citrom reszelt héja,
- 3 dl tejszín,
- 20 dkg porcukor
- 1 csg habfixáló.

A pudingot a tejjel sűrűre főzzük. Ha lehűlt hozzáadjuk az áttört túróhoz, majd a porcukorral, a vaniliás cukorral és a citromhéjjal jól elkeverjük. A tejszínhabot felverjük a habfixálót óvatosan összekeverjük és a túros masszával összevegyítjük.

***Beküldte: Kazinczi Ferencné, Judit***