

# Ostyalap keksszel töltve

## desszert

### Hozzávalók:

30 dkg	cukor
5 db	tojás
25 dkg	margarin
0,5 kg	darált keksz
10 dkg	darált dió
20 dkg	zselés cukor
0,5 dl	rum
2 db	ostyalap

### Elkészítés:

- ▶ A cukrot az egész tojásokkal állandó keverés közben sűrűre főzzük, majd elolvasztjuk benne a margarint.
- ▶ Hozzáadjuk a kekszet, diót, zselécukrot és rumot.
- ▶ Forrón ráöntjük egy ostyalapra, és egy másikkal leborítjuk.
- ▶ Hűtőbe tesszük és tetejére nehezéket teszünk. 1 napi préselés után szeletelhető és fogyasztható.



„PENÉSZES”

Régebben Szerbiában lehetett különböző színű ostyalapokat kapni (pl.kéket, rózsaszínűt). Akik meglátták, hogy ilyen színű ételt fogyasztunk, kiabáltak, hogy „Ne edd meg, penészes!” Innen származik, hogy a családban és az ismerettségi körben mindenki egyszerűen csak PENÉSZES-nek hívja.