

Dezert Kremšnita

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Listové těsto 1 balení
- Cukr 100 g
- Mléko 500 ml
- Vejce 3 ks
- Vanilkový lusk 1 ks
- Moučkový cukr 0.5 hrst
- Kukuřičný škrob (Gustin) 2 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Smetana 2 dl
- Máslo 50 g
- Citron 0.5 ks
- Kůra z 1/2 citronu 2 lžička

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Listové těsto upečeme v troubě do zlatova.

V hrnci ohřejeme mléko s vanilkovým luskem, necháme si kapku mléka na rozmíchání kukuřičného škrobu a hladké mouky.

Žloutky vyšleháme s troškou cukru, zbytek cukru přidáme do mléka. Do vyšlehaných žloutků vmícháme směs mouky a škrobu a vše najednou nalijeme do mléka. Mícháme do té doby, než směs

zhoutne. Zakápneme šťávou z půlky citronu a přidáme trochu nastrouhané citronové kůry. Vyšleháme bílky a zamícháme je do směsi.

Dno formy pokryjeme upečeným plátem listového těsta, nalijeme směs (2cm pod okraj), vyšleháme smetanu do šlehačky a natřeme ji na směs. Vše přikryjeme dalším plátem upečeného listového těsta a dáme do lednice alespoň 3 hodiny chladit. Při servírování pocukrujeme moučkovým cukrem.