

Dunajské vlny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hrubá mouka 450 g
- Moučkový cukr 250 g
- Máslo 300 g
- Vejce 5 ks
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Kakao 2 lžíce
- Třešňový kompot 1 plechovka
- **KRÉM**
- Tvaroh 250 g
- Máslo 200 g
- Moučkový cukr 200 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- **DOHOTOVENÍ**
- Čokoládová poleva 500 g
- Smetana ke šlehání 33% 250 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Máslo utřete s cukrem do pěny. Vmíchejte vejce, přidejte mouku s kypřícím práškem. Oddělte polovinu těsta a přimíchejte do něj kakao.

Na plech s pečícím papírem vlijte světlé těsto. Pokladte třeshněmi, zalijte je tmavým těstem a pečte při 175°C.

Vychladlý dezert potřete krémem z mála, cukru a tvarohu. Polijte čokoládovou polevou a nechte ztuhnout.