

Listové řezy s vanilkovo-nugátovým krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: albina23



Suroviny

Porce: 16

- Listové těsto 500 g
- Hladká mouka na podsypání 15 g
- Krém: 1 ks
- Mléko 300 ml
- Vanilkový pudink 1 ks
- Moučkový cukr 2 lžíce
- Nugeta 3 lžíce
- Máslo změkklé 150 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Listové těsto si rozdělíme na polovinu. Každou vyválíme na obdélníkový plát, který přeneseme na plech. Každý plát propícháme vidličkou, aby nám nedělal při pečení bubliny. Pečeme v předehřáté troubě dorůžova.

Krém: Z mléka a pudinku si uvaříme hustý pudink, který necháme pod mikrotenem vychladit, aby se neudělal škraloup. Máslo a cukr si řádně ušleháme (utřeme), pak do něj vmícháme nugetu a na závěr i

vychladlý pudink-po částech. S cukrem opatrně-nugeta je sladká!

Jeden plát těsta si otočíme na plechu pečenou stranou nahoru.Tu stranu potřeme hotovým krémem a druhým plátem (tím hezčím :-)) krém přiklopíme. Dáme uležet do chladu a pak krájíme pilkovým nožem. Krájí se lépe druhý den - až je těsto navhlé.

Poznámka:

Časově nenáročné, chutné a vcelku i levné řezy:-). Před podáváním posypeme moučkovým cukrem.