

Řez z piškotů

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 16

- polohrubá mouka 200 g
- cukr moučka 200 g
- vejce 4 ks
- olej 10 lžíce
- horká voda 10 lžíce
- kypřicí prášek 1 balíček
- **Krém:**
- mléko 750 ml
- vanilkový pudink 3 balíček
- cukr moučka 200 g
- zakysaná smetana 3 kelímek
- piškot 2 balíček
- instantní káva 1 hrnek
- rum 4 lžíce
- granko 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Ze všech surovin připravíme těsto a upečeme piškot. V mléce uvaříme pudinky s cukrem, necháme je vychladnout a pak k nim přidáme zakysané smetany a umícháme jemný krém. Na piškot natřeme polovinu krému, poklademe piškoty, pocákáme kávou a rumem. Natřeme je druhou polovinou krému a ozdobíme grankem.