

Sloní slza s krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- **Těsto**

- vejce 6 ks
- cukr krupice 6 lžíce
- kakao 2 lžíce
- mouka polohrubá 2 lžíce
- prášek do pečiva 0.5 ks

- **Krupice**

- máslo 250 g
- mléko 500 ml
- cukr moučkový 3 lžíce
- pudink vanilkový 2 ks
- rum 2 lžíce
- banány 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

V míse ušleháme žloutky s cukrem do pěny. Přidáme kakao, mouku, kypřicí prášek a z bílků ušlehaný sníh.

Na plech vyložený alobalem (potřený tukem a vysypaný moukou) vlijeme těsto a dáme je péci. Pozor, je za chvilku hotové. Pečeme při 150 °C. Placka nesmí být moc přesušená, nešla by přehnout.

Upečené těsto přehneme i s alobalem přes váleček a necháme vychladnout. Připravíme si krémovou náplň. Oba pudinky svaříme s mlékem na hustou směs. Do vychladlé vmícháme máslo, cukr a rum. Vyšleháme hladký krém.

Těsto rozevřeme, potřeme krémem, do středu vložíme banány a pomazeme zbytkem krému. Celé přehneme do tvaru slzy a odstraníme alobal.

Slzu polijeme rozpuštěnou čokoládovou polevou a posypeme strouhaným kokosem. Necháme do druhého dne v ledničce ztuhnout.