

Letní vánek s broskvemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- **Korpus**

- vejce 3 ks
- mletý cukr 1 sklenice
- hladká mouka 2 sklenice
- kypřicí prášek 1 ks
- šlehačka 1 ks
- ovoce podle chuti (my použili broskve) 1 ks

- **Pudinková poleva**

- šťáva z kompotu 500 ml
- vanilkový pudinkový prášek 1 ks
- cukr 1 lžíce
- trocha citronové šťávy 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Vejce s cukrem vyšleháme do pěny. Vmícháme mouku s kypřicím práškem (odměřujeme skleničkou o obsahu 200 ml) a směs pořádně promícháme. Přidáme šlehačku, opět zamícháme.

Takto připravené těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech. Nahoru rozložíme ovoce. Dáme do předehřáté trouby a pečeme asi 20 minut při teplotě 170 °C.

Po vychladnutí polijeme moučník pudinkovou polevou. Tu připravíme z kompotové šťávy smíchané s vodou, pudinkem, lžící cukru a pár kapkami citronové šťávy. Krátce povaříme. Nalijeme na moučník a necháme vychladit.