

Krémové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 12

- Světlé bebe sušenky 2 balení
- Čokoládová poleva 1 ks
- **Na těsto**
- Bílky 2 ks
- Žloutky 2 ks
- Moučkový cukr 100 g
- Kakao 2 lžička
- Slunečnicový olej 100 ml
- Mléko 250 ml
- Hladká mouka 300 g
- Kypřicí prášek 1 lžička
- **Na pudinkový krém**
- Mléko 500 ml
- Vanilkový pudink 2 balení
- Vanilkový cukr 2 balení
- Krupicový cukr 100 g
- Máslo 150 g
- **Na karamelový krém**
- Kondenzované mléko 1 plechovka
- Máslo 250 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1 Přehřejte troubu na 180/160 stupňů. Pekač vyložte pečicím papírem. Žloutky utřete s cukrem do pěny, přidejte kakao, olej, mléko a mouku s prosátým kypřicím práškem. Bílky ušlehejte dotuha a opatrně je vmíchejte k těstu. Nalijte do pekáče a pečte asi 20 minut.

2 Mezitím uvařte pudink s mlékem a oběma druhy cukru. Po vychladnutí ho smíchejte se změkklým máslem. Krém naneste na upečenou, vychladlou placku a pokryjte sušenkami.

3 Zkaramelizované mléko utřete s máslem a naneste na sušenky. Zalijte čokoládovou polevou a nechte vychladit.