

Krtkův pohár

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- hladká mouka 220 g
- hera 130 g
- moučkový cukr 80 g
- kakao 1 lžíce
- žloutky 2 ks

- **Pudink**

- mléko 5 dl
- tmavá čokoláda 40 g
- čokoládový pudink Dr. Oetker 1 balíček
- cukr 80 g
- hera 20 g

- **Pudinkový karamel**

- cukr 100 g
- hera 20 g
- vanilkový pudink Dr. Oetker 1 balíček
- mléko 4 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Smíchejte všechny suroviny na těsto v míse s vyjímkou žloutků. Vmíchejte žloutky a vypracujte těsto. Vyválejte těsto na moukou poprášeném povrchu a upečte placku. Jakmile těsto vychladne, rozdrobte ho na kousky.

Připravte čokoládový pudink tradičním způsobem. Vmíchejte Heru a kousky čokolády. V rendlíku roztavte cukr, zředte 1,5 dl vody a vytvořte karamel.

Smíchejte dohromady vanilkový pudinkový prášek a mléko a přidejte jej do teplého karamelu.

Nakonec vmíchejte Heru. Vstvěte ve skleněných nádobách a navrch dejte rozlámané těsto. Můžete ozdobit gumovými žížalami.