# Karamelové řezy snů

## Kategorie: Moučníky

## Autor: wencek

## Suroviny

**Porce:** 10

- slazené kondenzované mléko 1 plechovka
- vejce 2 ks
- krupicový cukr 200 g
- prášek do pečiva 1 balíček
- olej 100 ml
- mléko 750 ml
- vanilkový cukr 2 balíček
- vanilkový pudink 2 balíček
- máslo 350 g
- mléčné bebe sušenky 2 balení
- čokoládová poleva 1 balení

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 10

## Postup:

1. Dejte vařit salko – zavřené a v plechovce – na dvě hodiny ve vodní lázni. Na spodní piškot smíchejte vejce, krupicový cukr, prášek do pečiva, olej, 250 ml mléka, mouku a kakao a udělejte těsto. Nalijte ho do vymazaného a vysypaného pekáče a pečte při 180 °C asi třicet minut.
2. Pak uvařte náplň: V hrnci smíchejte pudinky, vanilkové cukry, 500 ml mléka a 150 g másla, pomalu zahřívejte a neustále míchejte – vařte asi dvě minuty. Ještě teplý pudink nalijte na upečený a lehce zchladlý piškot. Na něj pak položte sušenky a dejte všechno nejméně na hodinu ztuhnout.

3. Vychlazené salko vyšlehejte s 200 g másla. Namažte ho na sušenky a vše polijte čokoládovou polevou. Dejte ztuhnout na dvě hodiny do lednice.

## Poznámka:

mléka – zvlášť 250 ml a 500 ml, másla – zvlášť 150 g a 200 g