

# Kinder Bueno

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 16

- **Na krém**

- žloutky 6 ks
- cukr krystal 250 g
- vanilkový pudink 1 balíček
- polohrubá mouka 3 lžíce
- čokoláda na vaření 100 g
- hera 250 g
- šlehačka 2 dl

- **Na těsto**

- bílek 6 ks
- cukr 6 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- sladká strouhanka 2 lžíce
- prášek do pečiva 1.2 balíček
- sekané ořechy 150 g
- nutela 1.2 balení
- bebe sušenky 1 balení

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 16

## Postup:

1.  
Z přísad vypracujte těsto, vylijte na plech, posypejte sekanými ořechami a upečte. Ještě teplé těsto potřete nutellou. Z mléka, žloutků, cukru, vanilkového pudinku a mouky uvařte krém, který rozdělte na 2 části.
2.  
Do poloviny přimíchejte roztavenou čokoládu a nechte vychladnout. Heru rozdělte také na dvě poloviny a přimíchejte do vanilkového a čokoládového krému.
3.  
Na těsto potřené nutellou naneste vanilkový krém, BeBe sušenky (zlehka pokropené mlékem) a čokoládový krém. Potřete vyšlehanou šlehačkou z 2 dcl šlehačky.

-----

## Poznámka:

sladká strouhanka - mleté oříšky