

Odpalovaná vajíčka s krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- plnotučné mléko 250 ml
- máslo 160 g
- sůl 1 špetka
- vejce 4 ks
- prášek do pečiva 1.2 lžička
- tmavá čokoládová poleva 1 balení
- sekané mandle 3 lžíce
- **Krém**
- plnotučné mléko 500 ml
- tuzemský rum 50 ml
- vanilkový pudink 1.5 balíček
- změkklé máslo 125 g
- moučkový cukr 100 g
- **Místo krému**
- vanilková zmrzlina 800 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mléko s máslem a solí přiveďte k varu. Přidejte mouku, odstavte, zamíchejte a za stálého míchání zahřívejte (odpalujte), až vznikne hladké těsto, které se nelepí na stěny hrnce. Nechte ho zchladnout

a přendejte do mísy. Do těsta postupně vmíchejte vejce a prášek do pečiva.

Těsto naplňte do cukrářského sáčku a na plech vyložený pečicím papírem nastříkejte bochánky.

Vložte do trouby předehřáté na 200 až 220 °C (teplotu je nutné dodržet!) a během prvních 7 minut nechte troubu bezpodmínečně zavřenou, jinak těsto „spadne“. Pak zkontrolujte a dopečte dozlatova.

Než vychladnou, připravte krém: z mléka, tuzemáku a pudinkového prášku uvařte pudink a nechte ho zchladnout. Máslo s cukrem vyšlehejte do pěny, po částech do ní vešlehejte vychladlý pudink.

Bulky prokrojte a namažte krémem. Přiklopte druhou polovinou, polijte rozehrátou čokoládovou polevou a posypte nasekanými mandlemi. Místo krému můžete vajíčka naplnit také vanilkovou zmrzlinou. V tom případě ale ihned podávejte, aby neztratila konzistenci.