

# Švestkové kostky s vanilkovým krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 16

### • Těsto

- vejce 9 ks
- krystalový cukr 9 lžíce
- kakaový prášek 1 lžička
- hladká mouka 9 lžíce

### • Náplň

- švestky 1.25 kg
- krystalový cukr 2 lžíce
- hera 30 g
- mletá skořice 1 lžička
- strouhanka 2 lžíce
- vanilkový puding Dr. Oetker 1 balíček
- hera 250 g
- moučkový cukr 200 g

### • Zdobení

- strouhaná čokoláda 80 g

**Doba přípravy:** 65 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 16

## Postup:

Švestky omyjeme, rozpůlíme a vypeckujeme. Velký pekáč vyložíme pečicím papírem, vytřeme Herou

a posypeme strouhankou. Půlky švestek (krájenou plochou dolů) poklademe na vrstvu strouhanky těsně vedle sebe. Krystalový cukr smícháme s mletou skořicí a směsí posypeme švestky.

Připravíme piškotové těsto: ušleháme žloutky s 5 lžícemi krystalového cukru na jemnou pěnu. Z bílků elektrickým šlehačem ušleháme tuhý sníh, během šlehání přidáváme zbylý krystalový cukr. Do žloutkové pěny postupně vsypeme mouku, dobře smícháme, pak přimícháme i sníh z bílků.  $\frac{2}{3}$  piškotového těsta rovnoměrně nalijeme na švestky. Do zbylého těsta vmícháme kakaový prášek a nalijeme ho na bílou vrstvu těsta. Opatrně promícháme, aby vzniklé těsto bylo pruhované.

Koláč pečeme v předehřáté troubě při střední teplotě (180 °C; v horkovzdušné troubě 165 °C) přibližně po dobu 25 minut. Po vychladnutí koláč obrátíme, aby těsto tvořilo spodní vrstvu a odstraníme pečicí papír.

Připravíme vanilkový krém: z pudinkového prášku, mlék