

# Kremeše

**Kategorie:** [Moučníky](#)

**Autor:** wencek



## Suroviny

**Porce:** 6

- listové těsto 1 balení
- **Krém**
- mléko 750 ml
- vanilkový pudink 3 balení
- žloutky 2 ks
- máslo 125 g
- moučkový cukr 100 g
- vaječný koňak 50 ml
- šlehačka 500 ml
- ztužovač šlehačky 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Z listového těsta vyválíme na pečícím papíru dva pláty. Já jsem použila 2 balení už vyváleného těsta. Jeden plát necháme v celku, druhý nakrájíme na stejné čtverečky. Pečeme na 200°C asi 10 až 15 minut. Na krém rozmícháme v mléce žloutky, přidáme pudinkové prášky a uvaříme. Necháme vychladnout. Máslo ušleháme s cukrem, zašleháme vlažný pudink a ochutíme vaječným koňakem. Na vychladlý plát v celku nanese krém na krém natřeme ušlehanou šlehačku a narovnáme nakrájené kostky. Můžeme pocukrovat nebo zdobit čokoládovou polevou.