

Lístkové kremeše

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- lístkové těsto 500 g
- hera 250 g
- mléko 750 ml
- smetana ke šlehání 500 ml
- cukr moučka 3 lžíce
- cukr krupice 3 lžíce
- žloutek 6 ks
- pudink 4 balíček
- vaječný likér 50 ml
- ztužovač šlehačky 1 balíček
- čokoládová poleva 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Těsto rozválíme do podoby dvou plátů a první upečeme v celku.

Druhý rozdělíme rádýlkem na čtverečky a pak upečeme.

Mezitím svaříme mléko, krupicový cukr a 200 ml smetany.

Zvlášť rozšleháme v trošce mléka žloutky a pudinkové prášky a vlijeme do vařícího mléka se smetanou a uvaříme pudink.

V misce utřeme máslo a moučkový cukr, přidáme likér a pomalu zašleháme vychladlý pudink.

Krém rozetřeme ve vyšší vrstvě na plát těsta upečený vcelku.

Následuje vrstva šlehačky vyšlehané se ztužovačem.

Upečené čtverečky naskládáme na povrch šlehačky a ozdobíme čokoládovou polevou.