

Mrakořezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 12

- **Těsto**

- Voda 250 ml
- Hera 150 g
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 150 g
- Kypřicí prášek 1.2 ks
- Vejce 6 ks

- **Krém**

- Mléko 500 ml
- Polohrubá mouka 50 g
- Vanilkový pudink 1 ks
- Máslo 1 ks
- Cukr moučka 200 g
- Rum 5 kapka
- Čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Svaříme vodu s tukem a solí, přisypeme mouku s práškem a vaříme ještě 2 minuty. Potom necháme zcela vychladnout a zašleháme postupně 6 vajec.

Plechý vyložíme pečicím papírem a těsto rozetřeme – musí být studené, jinak se špatně roztírá. Dáme péct do rozpálené trouby, kterou nesmíme 5 minut otevřít. Pak teplotu zmírníme a necháme péct ještě 10 minut, až je těsto růžové. Hned po upečení těsto trochu promáčkeme.

Vychladlé placky spojíme krémem (stačí smíchat suroviny) a vrch zdobíme čokoládovou polevou a karamelem.