

Měsíční krajina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- vejce 4 ks
- cukr moučka 200 g
- hladká mouka 200 g
- kypřicí prášek 1 ks
- olej 100 ml
- mléko 1 l
- vanilkový pudink 2 ks
- zakysaná smetana 3 kelímek
- skořice na posypání 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Vejce s moučkovým cukrem rozšleháme, přidáme hladkou mouku, prášek do pečiva a olej. Mezitím z litru mléka uvaříme pudink, podle chuti můžeme osladit.

Těsto nalijeme na plech, přelijeme horkým pudingem a dáme péct do trouby předehřáté na 150 °C na 20 - 25 minut. Těsto se nám zvedne a prostoupí pudingem tak, že vytvoří hrbolky.

Po vyndání z trouby necháme vychladnout, přelijeme zakysanou smetanou a posypeme skořicí. Necháme ztuhnout v lednici, nejlépe přes noc.