

Modré autíčko Filípek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- **Těsto**

- hera 350 g
- cukr krupice 350 g
- mouka polohrubá 350 g
- vejce (rozšlehané) 6 ks
- prášek do pečiva 3 lžička

- **Krém**

- mléko 1 l
- pudink 2 ks
- máslo 2 ks
- cukr moučkový 1 ks
- kakao dle potřeby 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Všechny přísady smícháme v hladké těsto. Pečeme na 180 °C v hlubší formě (já pekla v pekáčku o rozměrech 35 x 24 cm nadvakrát, nesehnala jsem hlubší pekáček). Po upečení korpus rozkrájíme podle vlastních představ.

Krém připravíme tak, že uvaříme každý pudink v půl litru mléka. Po vychladnutí přidáme 2 másla (podle hustoty) a cukr moučku. Krém můžeme rozpůlit a do jedné poloviny vmícháme kakao.

Krém rozetřeme na korpus a přidáme ovoce. Vznikne nám obdélník, ze kterého musíme vyřezat tvar autíčka. Není to složité, půjde to pěkně podle obrázku.

Nakonec si z marcipánu vyválíme placku a potáhneme jí autíčko. Dozdobíme a máme hotovo.