

Vanilkové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Hladká mouka 2 šálek
- Cukr krupice 1 šálek
- Prášek do pečiva 1 balení
- Vanilkový cukr 1 ks
- Mléko 1 šálek
- Olej 1 šálek
- Kakao 1 lžice
- Tuk na vymazání 1 ks
- Mouka na vysypání 1 ks
- Mléko 450 ml
- Vanilkové pudinkové prášky 2 ks
- Máslo 125 g
- Zakysaná smetana 200 g
- Cukr 1 ks
- Čokoláda na vaření 150 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Prosátou mouku smícháme v míse s cukrem, práškem do pečiva, vanilkovým cukrem, mlékem, olejem a kakaem a vypracujeme těsto. Plech vymažeme tukem, vysypeme hrubou moukou, těsto na

něj rovnoměrně rozprostře a v troubě předehřáté na 180 °C tento korpus upečeme asi 30 - 40 minut.

Zatímco se korpus peče, připravíme si krém. Mléko přivedeme k varu, důkladně v něm rozmícháme pudinkové prášky a uvaříme hustý pudink. Máslo vyšleháme s cukrem a postupně do něj zašleháváme pudink a zakysanou smetanu.

Upečené těsto necháme vychladnout, potřeme ho připraveným vanilkovým krémem a polijeme rozpuštěnou čokoládovou polevou. Necháme ztuhnout v lednici, nakrájíme na řezy a podáváme.