

Rychlé eskymo řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 9

- Zakysaná smetana 1 ks
- Mléko 450 ml
- Cukr moučka 1 lžíce
- Kokosový pudinkový prášek 2 balíček
- Máslo 125 g
- Hořká čokoláda 1 ks
- Vejce 2 ks
- Olej 1 ks
- Kakao 1 lžíce
- Cukr krupice 1 hrnek
- Hladká mouka 2 hrnek
- Kypřicí prášek 1 ks
- Mléko 1 hrnek
- Vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 9

Postup:

Suroviny na těsto smícháme. Těsto nalijeme na předem vymazaný a moukou vysypaný plech. Těsto upečeme v předehřáté troubě. Upečený korpus necháme vychladit.

Zatím si z mléka a pudinku uvaříme hustý pudink, který necháme vychladit. Máslo vyšleháme s cukrem. Do máslové pěny postupně zašleháváme po lžících pudink a zakysanou smetanu.

Ingredience na polevu rozpustíme.

Krém natřeme na korpus, pocákáme polevou. Hotové eskymo řezy necháme ztuhnout. Ztuhlé eskymo řezy nakrájíme na libovolné tvary a můžeme servírovat.