

Pilinové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Vanilkový cukr 2 ks
- Máslo 1 ks
- Mléko 1 ks
- Pudink 2 ks
- Cukr moučka 100 g
- Strouhaný kokos 100 g
- Máslo 100 g
- Polohrubá mouka 350 g
- Vejce 1 ks
- Kakao 3 lžíce
- Mletá skořice 1 lžíce
- Olej 2 dl
- Kefír 500 ml
- Cukr krystal 250 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Jedlá soda 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

V míse najednou promícháme všechny ingredience - mouku, cukr, vejce, kakao, olej, kefir, skořici,

jedlou sodu a vanilkový cukr. Vzniklé těsto nalijeme na vymazaný, případně pečicím papírem vyložený plech a pečeme zhruba 25 minut při 175 °C.

Během pečení si připravíme krém a piliny. V půl litru mléka uvaříme hustý pudink ze dvou sáčků. Do horkého pudinku dáme rozpustit máslo a vyšleháme do jemného krému.

Na pánvi rozpustíme máslo, nasypeme cukr a jakmile se také rozpustí, přidáme kokos a smažíme do barvy pilin. Na vychladlý korpus natřeme pudink, nasypeme piliny a necháme ztuhnout.

Pilinové řezy necháme ztuhnout, nakrájíme a můžeme podávat.