

Pudinkové řezy se skořicí

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- **náplň**
- náplň 1 ks
- mléko 1 l
- vanilkový pudink 3 ks
- cukr 5 lžíce
- **náplň**
- vanilkový cukr 2 ks
- zakysaná smetana 2 ks
- **náplň**
- šlehačka 1 ks
- **těsto**
- prášek do pečiva 1 ks
- cukr 200 g
- hladká mouka 200 g
- vejce 4 ks
- olej 1 dl

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Recept na Pudinkové řezy se skořicí. Těsto: 4 vejce, 20dkg cukru krupice. 20dkg hl. mouky, 1 prášek

do pečiva, 1 dcl oleje. Celá vejce ušleháme s cukrem, potom přidáme olej a mouku s práškem do pečiva. Vylijeme na vyšší plech vyložený pečicím papírem. Uvaříme pudink: 1 l mléka, 3 vanilkové pudinky, 5 PL cukru. Ještě horký pudink nalijeme cik cak na těsto, srovnáme stěrkou a teprve nyní dáme vše péci na cca 20-25 minut na 180°C.

Na upečený jen lehce zchladlý moučník navrstvíme 2 zakysané smetany smíchané se 2 vanilkovými cukry. Po vychladnutí jsem potřela 1 ušlehanou šlehačkou Dr. Oetker z prášku, ozdobila vidličkou a posypala přes sítko skořicí. Před podáváním je možné dozdobit na šlehačku ovocem (můžeme použít čerstvé jahody a bude to vynikající).