

Pudinkový šnečci

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Vejce 4 ks
- Žloutek 1 ks
- Moučkový cukr 100 g
- Hladká mouka 60 g
- Kakao 20 g
- **Náplň**
- Mléko 300 ml
- Vanilkový pudinkový prášek 1 balení
- Krupicový cukr 40 g
- Máslo 150 g
- Jahod 100 g
- **Dohotovení**
- Jahody na tykadla 3 ks
- Tmavá čokoládová poleva 1 lžička
- Bílá čokoládová poleva 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Vejce rozklepneme do mísy, přidáme žloutek a vyšleháme do pěny. Postupně zašleháme moučkový cukr. Pal zlehka vmícháme hladkou mouku prosátou s kakaem. Těsto rovnoměrně rozetřeme na

plech s pečícím papírem. Pečeme ve vyhřáté troubě při 180°C asi 12 minut.

Upečený plát i s papírem opatrně sejmem z plechu. Položíme ho na čistou utěrku poprášenou moučkovým cukrem. Svineme do rolády a necháme vychladnout.

V mléce rozmícháme pudinkový prášek s cukrem a uvaříme hustý pudink. Po vychladnutí ho vyšleháme dohladka spolu s nakrájeným změklým máslem. Do pudinku vmícháme na drobné kousky pokrájené jahody. Vychladlý plát rozvineme, sejmem papír a korpus potřeme krémem. Necháme ztuhnout v lednici.

Roládu nakrájíme na 3 cm silné plátky. U každého kousku mírně rozbálíme stočený konec a ozdobíme jej kousky jahod nakrájenými na tyčinky (tykadly), namočenými do čokoládové polevy.