

Měsíční krajina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- **krém**
- mléko 1 l
- vanilkový pudinkový prášek 2 balíček
- **na ozdobu**
- skořicový cukr 1 ks
- **na potřetí**
- zakysaná smetana 3 kelímek
- **těsto**
- olej 1 šálek
- prášek do pečiva 1 ks
- hladká mouka 200 g
- vejce 4 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- cukr 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Troubu předehřejeme na 200 °C. Uvaříme si pudink podle návodu na obalu. Pudink nechladíme.

Vejce s cukrem utřeme do husté hmoty. Přidáme mouku, prášek do pečiva a olej. Vyšleháme v hladké

těsto. Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech. Na těsto nalijeme pudink. Plech s těstem vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 15 - 20 minut.

Upečený a teplý koláč potřeme zakysanou smetanu a posypeme skořicovým cukrem. Měsíční krajinu necháme vychladnout.

Vychladlou a uleželou měsíční krajinu nakrájíme na řezy a můžeme podávat.