

Pudinkové řezy s broskvemi a šlehačkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **krém**
- mléko 650 ml
- máslo (Zlatá Haná) 250 g
- kompotované broskve 4 ks
- měkký tvaroh 250 g
- vanilkový pudinkový prášek 2 ks
- **na ozdobu**
- strouhaná čokoláda 1 ks
- **náplň**
- šlehačka 1 ks
- ztužovač do šlehačky 1 ks
- **podle potřeby**
- mouka na vysypání 1 ks
- sádlo na vymazání 1 ks
- **těsto**
- polohrubá mouka 200 g
- horká voda 4 lžíce
- vejce 4 ks
- cukr krupice 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ušleháme vejce s cukrem a horkou vodou, pak postupně přidáváme prosátou mouku.

Plech vymažeme tukem (používám sádlo) a vysypeme hrubou moukou. Pečeme na 200 °C asi 10 - 15 minut.

Mezitím z mléka, cukru a pudinků uvaříme hustý pudink. V míse našleháme máslo, přidáme tvaroh a vanilkový cukr a došleháme, postupně přidáváme pudink. Nakonec vmícháme na kostičky nakrájené broskve.

Směsí potřeme vychladlý piškot, nahoře piškot s pudinkem ještě potřeme šlehačkou ušlehanou se ztužovačem. Vršek pudinkových řezů s broskvemi a šlehačkou posypeme strouhanou čokoládou.

Vychlazené pudinkové řezy nakrájíme na kostky a podáváme.