

Ananasový moučník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- máslo 200 g
- čokoláda na vaření 1 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- mleté ořechy 1 hrnek
- lučina 3 miska
- cukr moučka 100 g
- hladká mouka 2 hrnek
- kompotovaný ananas 1 plechovka
- vejce 2 ks
- cukr krupice 1 hrnek
- soda 2 lžička
- mleté ořechy 80 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Finsko

Počet porcí: 12

Postup:

Ananas rozkrájíme na menší kousky.

Do mísy dáme cukr, mouku, ananas i se šťávou, ořechy, vejce a sodu. Vše dobře promícháme. Těsto je tužší, vyklopíme ho na vymaštěný a pomoučněný plech a pečeme na 180 °C asi 20 minut.

Než se korpus upeče, připravíme si náplň. Ušleháme máslo s cukrem a vanilkovým cukrem. Do ušlehané hmoty ještě zašleháme lučinu.

Krém nanese na vychladlý plát, posypeme ořechy a pocákáme rozpuštěnou čokoládou.

Ananasový moučník chutná výborně s šálkem kávy nebo sklenkou sherry.