

Drobenkový koláč s pudinkem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **krém**
- mléko 500 ml
- vanilkový pudinkový prášek 1 balíček
- vanilkový cukr 2 balíček
- **těsto**
- polohrubá mouka 600 g
- vejce 1 ks
- cukr krystal 250 g
- máslo 250 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Slovensko

Počet porcí: 12

Postup:

Smícháme máslo, cukr, vejce a přidáme mouku. Vypracujeme těsto, které se musí drobit.

Podle návodu na obalu připravíme pudink a přidáme do něj vanilkový cukr. Plech vyložíme pečícím papírem.

Na připravený plech rozdrobíme polovinu těsta. Zalijeme ji pudinkem a zasypeme druhou polovinou těsta. Drobenkový koláč s pudinkem pečeme v předehřáté troubě asi 20 minut.

Upečený drobenkový koláč s pudinkem necháme vychladnout, nakrájíme a můžeme podávat.
Zdobíme podle fantazie.