

Rychlé eskymo řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **krém**
- mléko 450 ml
- cukr moučka 2 lžíce
- kokosový pudinkový prášek 2 balíček
- máslo 125 g
- zakysaná smetana 1 kelímek
- **poleva**
- hořká čokoláda 1 ks
- **těsto**
- cukr krupice 1 hrnek
- hladká mouka 2 hrnek
- kypřicí prášek 1 balíček
- vejce 2 ks
- mléko 1 hrnek
- vanilkový cukr 1 balíček
- olej 0.5 hrnek
- kakao 1 lžíce

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Suroviny na těsto smícháme. Těsto nalijeme na předem vymazaný a moukou vysypaný plech. Těsto upečeme v předehřáté troubě. Upečený korpus necháme vychladit.

Zatím si z mléka a pudinku uvaříme hustý pudink, který necháme vychladit. Máslo vyšleháme s cukrem. Do máslové pěny postupně zašleháváme po lžících pudink a zakysanou smetanu.

Ingredience na polevu rozpustíme.

Krém natřeme na korpus, pocákáme polevou. Hotové eskymo řezy necháme ztuhnout. Ztuhlé eskymo řezy nakrájíme na libovolné tvary a můžeme servírovat.