

Kremeš

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: markéta



Suroviny

- listové těsto 2 ks
- **krém**
- mléko 0.8 l
- vanilkový pudink 2 ks
- cukr krystal 150 g
- hladká mouka 2 lžíce
- vanilkový cukr 1 ks
- hera 125 g
- máslo 125 g
- rum 2 lžíce
- smetana ke šlehání 500 ml
- ztužovač šlehačky 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Uvaříme hustý pudink.

Vyšleháme heru a máslo a postupně přidáváme vychladlý pudink a rum. Vše vyšlehat do hladkého krému.

Na vymazaný plech, vyválíme plát z listového těsta, na něj namažeme krém a na ten dáme šlehačku, kterou jsme si připravili.

Smetanu ke šlehání vyšleháme se ztužovačem.

Nakonec přiložíme druhý plát těsta, který si rozkrájíme na čtverečky a přiložíme navrch. Necháme upéct v předehřáté troubě.

Po upečení pocukrujeme.