

Maminčin ovocný moučník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Jana.Havlickova



Suroviny

Porce: 6

- Moučkový cukr 300 g
- Vejce 4 ks
- Olej 1.5 dl
- Mléko 2 dl
- Polohrubá mouka 300 g
- Prášek do pečiva 1 balení
- Vanilkový cukr 1 balení
- Čokoláda 1 balení
- Jahody 200 g
- Máslo 250 g
- Vanilkový pudinkový prášek 1 balení
- Moučkový cukr 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

KRÉM:

Máslo ušleháme s velkou lžící cukru a hustější částí mačkaných jahod. Dobře promícháme. Zbytek jahod (převážně šťávu) doplníme vodou do necelého půl litru, vmícháme pudinkový prášek, 4 lžíce cukru a uvaříme pudink. Po zchladnutí vše smícháme v krém. cukr utřeme se žloutky, přilijeme olej a šlehám. Dále přidáme mléko, mouku smíchanou s práškem do pečiva a vanilkový cukr a nakonec

jemně vmícháme sníh ušlehaný z bílků. Těsto upečeme na tukem vymazaném a moukou vysypaném plechu při teplotě 200 °C. Na upečený moučník natřeme krém a celý pokapeme čokoládou. Před krájením je vhodné dát moučník do chladna - bude se pak lépe krájet a krém bude tuhý.

Poznámka:

Místo jahod můžeme použít i jiné ovoce - ať čerstvé, nebo kompotované - např. mandarinky, maliny.