

Kakaové miniřezy s vanilkovým krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 16

• TĚSTO

- vejce 6 ks
- hladká mouka 90 g
- krystalový cukr 120 g
- kypřicí prášek do pečiva 1 špetka
- kakao 25 g

• náplň

- rostlinný tuk Hera 250 g
- mléko 3.5 dl
- moučkový cukr 300 g
- strouhaný kokos 80 g
- vanilkový puding Dr. Oetker 1 balení

• zdobení

- strouhaný kokos 120 g
- cukrářská poleva 80 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Připravíme piškot. Do mouky přimícháme prášek do pečiva, necháme odstát. Oddělíme bílky od žloutků. Žloutky s jednou třetinou krystalového cukru utřeme do pěny. Bílky vyšleháme se zbytkem cukru na krémovitou pěnu. Do žloutků přidáme po lžících třetinu pěny z bílků, zamícháme. Poté přidáme i zbylou pěnu, lehce smícháme, ale ne úplně dohladka. Ve dvou částech přisypeme prosátou směs mouky, kakaa a prášku do pečiva a opatrně zamícháme do pěny.

Těsto vylijeme na plech o rozměrech 32 × 35 cm, který jsme vyložili pečicím papírem. Uhladíme. V troubě předehřáté na 220 °C pečeme 10–12 minut. Dokud se piškot peče, dvířka trouby se nesmí otevírat, aby se těsto nezdrcl.

Na krém: pudink uvaříme s mlékem dle návodu na sáčku bez přidání cukru a vychladíme. Heru s moučkovým cukrem utřeme do pěny, poté přidáme vychladlý pudink a kokosovou moučku. Plát rozřízneme na 3 stejné díly a naplníme 80 procenty krému. Vložíme do ledničky aspoň na 3–4 hodiny. Poté nakrájíme na čtverce nebo vypichujeme na kolečka. Boky zákusků potřeme zbylým krémem a vyválíme v kokosové moučce. Povrch potřeme cukrářskou polevou, kterou jsme rozpustili nad párou.