

Listove rezy s kremem II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- zmrazené listové testo 400 g
- hladká mouka 1 miska
- marmelada 1 ks
- **Krem**
- vanilkový pudink 1.5 balíček
- moučkový cukr 100 g
- maslo 50 g
- rum 1 lžička
- vanilkový cukr 2 lžička
- mléko 450 ml
- **Mlečná poleva**
- moučkový cukr 180 g
- mléko 2 lžičky

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Testo pomalu rozmrazíme, pak jej rozvalíme na obdélník (přibližně ve velikosti plechu na pečení), přeložíme na třetiny a dáme na plech. Pak ho opět rozložíme do původního plátu, podélně rozkrojíme na 4 pásy, mírně je propícháme vidličkou a vložíme do horké trouby (220 st.) po chvíli při konci tepla zmírníme na 200 st. a dopeceme. Při dopekání pokapeme plech okolo testa dvěma lžicemi vody.

Vychladle 2 pasy potreme tence marmeladou, potom polevou a nechame castecne zaschnout. Pak je nakrajime pilkovym nozem na sikme rezy. Druhe 2 platy potreme kremem, poklademe je rezy s polevou a nechame ztuhnout. Pred podavanim je prorizneme na rezy pilkovym nozem.

Priprava kremu:

V casti mleka rozmichame pudinkovy prasek, vlijeme do zbyvajiciho horkeho mleka, za staleho michani uvedeme do varu a povarime minutu. Za casteho zamichani krem vychladime, pridame cukr, po castech zmekle maslo a slehame. Krem ochutime rumem a vanilkovym cukrem.

Poleva:

Do prosateho cukru pridame varici mleko a pilne michame, az poleva zhoustne a je dost hladka.