

Dunajské vlny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cukr 250 g
- vejce 5 ks
- mléko 1 šálek
- Hera 1 ks
- hladká mouka 450 g
- kakao 3 lžíce
- prášek do pečiva 1 ks
- meruňkový kompot 1 ks
- **Krém**
- mléko 500 ml
- vanilkový pudink 1.5 ks
- máslo 1 ks
- cukr 5 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozpustíme Heru a pak z ní a ostatních ingrediencí vypracujeme těsto. To nalijeme na vymazaný a vysypaný plech, hustě poklademe kopečky z pūlených meruněk a upečeme. Mezitím si uvaříme pudink z mléka a prášku a zvlášť utřeme máslo s cukrem. Tuto směs později vmícháme do vychlazeného pudinku. Vychlazený korpus s meruňkami rovnoměrně potřeme krémem a podle

fantazie dozdobíme kakaem nebo strouhanou čokoládou.