

Pudinkové řezy s čoko polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Cukr krupice 160 g
- Vejce 4 ks
- Polohrubá mouka 160 g
- Prášek do pečiva 0.5 ks
- Vanilkové pudinky 3 ks
- Mléko 1 ks
- Cukr krupice 3 lžíce
- Máslo 150 g
- Marmeláda 4 lžíce
- Hranaté sušenky 2 balíček
- Rum na zvlhčení 3 lžíce
- Cukr moučka 250 g
- Kakao 3 lžíce
- Rum 1 špetka
- Horká voda 2 lžíce
- Máslo 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vejce rozšleháme s cukrem do hladké pěny a postupně vmícháme s práškem do pečiva. Těsto rozetřeme na plech s pečicím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě na 200 stupňů asi 15 minut. Necháme zchladnout. Na vychladlý piškot potřeme marmeládu. Uvaříme pudink a nakonec do něj vmícháme máslo. Krém rozetřeme na piškot, poklademe sušenkami a pokapeme rumem. V kastrolku

rozpustíme máslo přidáme moučkový cukr, kakao, rum, vodu a vymícháme hladkou polevu.
Rozetřeme na moučník a necháme alespoň 4 hodiny odležet.