

Pudinkový řez

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: moooncaa



Suroviny

- Listové těsto 1 ks
- **Náplň**
- cukr 4 lžička
- máslo 0.3 ks
- mléko 0.5 l
- balíček pudinkového vanilkového prášku 2 ks
- **poleva**
- moučkový cukr 3 lžíce
- citronová šťáva 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z vychlazeného testa vyválet 4 pruhy (cca 25x10cm), dát na plech a péct cca 10min. Uvařit hustý pudink a do horkého ještě hodit kus másla či Hery, zpracovat do hladka. Vychladit. 2 vychladné pláty potřít rybízovou marmeládou, na to vanilkovou hmotu, zakrýt plátem. Rozmíchat citronovou šťávu s cukrem a potřít vrchní plát. Nechat ztuhnout.