

Jahodový moučník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vejce 2 ks
- Cukr krupice 70 g
- Olej 2 lžíce
- Hladká mouka 80 g
- Vanilmix 100 g
- Voda 250 ml
- RUm 2 lžíce
- Máslo 125 g
- Jahody 400 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Celá vejce s cukrem ušleháme do husté pěny. Po lžících vešleháme olej. Vařečkou zlehka vmícháme mouku. Těsto rozetřeme do vymazané a hrubou moukou vysypané koláčové formy a upečeme dorůžova. Asi 10 minut, 200°C. Vychladlý korpus potřeme krémem, naskládáme jahody a po obvodu ozdobíme zbylým krémem. Malé hvězdičky krému nastříkáme i do mezer mezi jahody. Nakonec celý koláč lehce posypeme nastrouhanou čokoládou.

Krém: vanilmix rozšleháme s vodou a rumem. Necháme minimálně 15 minut odstát a pak po kouskách vešleháme změkklé máslo. Nemáme-li vanilmix, použijeme místo něj 1 uvařený vanilkový pudink.