

KREMEŠ OD SOUSEDKY

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- BE-BE sušenky 3 balení
- mléko 1 l
- vanil. pudink 3 ks
- krystal. cukr 3 lžíce
- van. cukr 1 ks
- polohrubá mouka 1 lžíce
- máslo 125 g
- prášková šlehačka 4 ks
- ztužovač šlehačky 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na velký plech rozložíme BE-BE sušenky (asi 3 balíčky). Potřeme pudinkovým krémem, šlehačkou, opět sušenky a polijeme čokoládovou polevou. Krém: uvaříme pudink z 1 l mléka, 3 vanil. pudinků, 3 lžíc krystal. cukru, 1 van. cukru a 1 lžíce polohrubé mouky. Do vychladlého vmícháme 125 g másla. Šlehačku připravíme podle návodu ze 4 balíčků práškové šlehačky, ale množství mléka dáme jen na 3 balíčky, aby byla tužší. Vmícháme do ní 1 ztužovač šlehačky