

# Pudinkové řezy s karamelovou šlehačkou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 2

- Listové těsto 1 ks
- Mléko 1 l
- Vanilkové pudinky 2 ks
- Polohrubá mouka 50 g
- Máslo 50 g
- Cukr 150 g
- Šlehačka 250 ml
- Ztužovač šlehačky 1 ks
- Karamelové šlehačky 3 lžíce

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Čad

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Z listového těsta vyválíme dva pláty, vložíme na plech, vidličkou propícháme a upečeme.

Uvaříme pudink z mléka, másla, cukru, pudinkových prášků a polohrubé mouky. Horký pudink rozetřeme na vychladlý plát listového těsta a necháme vychladnout. Druhý upečený plát těsta rozkrájíme pilkovým nožem na dílky. Šlehačku se ztužovačem ušleháme dohusta, přidáme karamelovou šlehačku a krátce prošleháme. Šlehačku natřeme na studený pudink, narovnáme nakrájené dílky a podle nich nakrájíme řezy. Necháme v ledničce vychladit.

