

Karamelové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Salko - kondenzované mléko 1 plechovka
- Vejce 2 ks
- Cukr krupicový 200 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balíček
- Rostlinný olej 100 ml
- Mléko 750 ml
- Hladká mouka 300 g
- Kakao 2 lžíce
- Vanilkový pudinkový prášek 2 balení
- Vanilkový cukr 2 balení
- Máslo 350 g
- Bebe sušenky mléčné 2 ks
- Čokoládová poleva 1 balení

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Dejte vařit salko - zavřené a v plechovce - na dvě hodiny ve vodní lázni. Na spodní piškot smíchejte vejce, krupicový cukr, prášek do pečiva, olej, 250 ml mléka, mouku a kakao a udělejte těsto. Nalijte

ho do vymazaného a vysypaného pekáče a pečte při 180 °C asi třicet minut.

Pak uvařte náplň: V hrnci smíchejte pudinky, vanilkové cukry, 500 ml mléka a 150 g másla, pomalu zahřívejte a neustále míchejte – vařte asi dvě minuty. Ještě teplý pudink nalijte na upečený a lehce zchladlý piškot. Na něj pak položte sušenky a dejte všechno nejméně na hodinu ztuhnout. Vychlazené salko vyšlehejte s 200 g másla. Namažte ho na sušenky a vše polijte čokoládovou polevou. Dejte ztuhnout na dvě hodiny do lednice