

Pudinkové řezy s ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Hladká mouka 500 g
- Cukr moučka 200 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Hera 250 g
- Vejce 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Kakao 2 lžíce

• NÁPLŇ

- Mléko 1 l
- Vanilkový pudinkový prášek 3 balíček
- Cukr 6 lžíce
- Ovoce (např. mražený rybíz) 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z uvedených surovin vypracujeme na vále těsto, rozdělíme na 2 stejné poloviny a necháme chvíli odpočinout v chladnu. Uvaříme hustější pudink. Na pečícím papíře rozválíme jedno těsto a přeneseme i s papírem na plech 30 x 40 cm. Nalijeme a rozetřeme horký pudink, posypeme rybízem nebo třeba borůvkami. (Broskve, jablka a jiné větší kousky ovoce je lepší dát dolů a pudink nalít na ně.) Rozválíme druhé těsto a pomocí válečku přeneseme na pudink s ovocem. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C 30 minut. Řezy krájíme, až dobře vychladnou.

