

Jemné kostky se sněhovou špicí

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• 2 PIŠKOTY

- Vejce 8 ks
- Moučkový cukr 400 g
- Polohrubá mouka 400 ks
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Horká voda 10 lžíce
- Olej 10 lžíce
- Kakao 2 lžíce

• PUDINK

- Mléko 1 l
- Cukr 100 g
- Vanilkový pudinkový prášek 2 balíček
- Máslo 100 g

• DÁLE

- Drobné ovoce, např. mražené ostružiny 1 balení

• BÍLÝ KRÉM

- Tvaroh ve vaničce 250 g
- Zakysaná smetana 180 g
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Moučkový cukr 80 g
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Želatinový ztužovač Dr. Oetker 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Upečeme 2 piškotové korpusy, jeden světlý a druhý kakaový. Uvaříme pudink a v teplém rozpustíme máslo. Na vychladlý kakaový piškot naskládáme ovoce, může být ještě zmrzlé. Zalijeme teplým pudinkem a přiložíme světlý piškot, mírně přitlačíme a necháme dobře vychladnout.

Ušleháme šlehačku, vyšleháme tvaroh se zakysanou smetanou, cukrem a citronovou šťávou, vmícháme šlehačku. Želatinový ztužovač vyšleháme ve vlažné vodě podle návodu a vlijeme do krému. Natřeme na moučník a zarovnáme cukrářskou stěrkou. (Malými zoubky jsem rovně projela od jednoho kraje plechu k druhému, potom napříč totéž, ale lehčeji, takže brázdy nebyly tak hluboké.) Necháme ztuhnout a proležet v ledničce.