

Dunajské vlny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 200 g
- Kakao 3 lžíce
- Práškový cukr 200 g
- Vejce 5 ks
- Rum 2 lžíce
- Polohrubá mouka 300 g
- Kypřicí prášek do pečiva 2 lžička
- Vypeckované višně 680 g
- **KRÉM**
- Vanilkový pudinkový prášek 1 balíček
- Mléko 5 dl
- Cukr 40 g
- Máslo 125 g
- **POLEVA**
- Tmavá čokoláda 75 g
- Máslo 60 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Máslo utřeme s práškovým cukrem do pěny. Při stálém šlehání po jednom přidáváme celé vejce a 1 polévkovou lžici rumu. Potom přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem. Smícháme. Polovinu těsta natřeme na máslem vymazaný plech. Do druhé poloviny přidáme kakao a další lžici rumu. Promícháme a natřeme na světlé těsto. Vypeckované višně rozdělíme na těsto a zlehka přitlačíme.

Těsto vložíme do vyhřáté trouby a pe-čeme asi 20 až 30 minut. Na vychladlé těsto rozetřeme krém a koláč od-ložíme do chladničky ztuhnout. Po ztuhnutí ho polejeme polevou.

Krém: pudinkový prášek rozmícháme v mléce. Za stáleho míchání uvaří-me pudink, necháme ho vychladnout. Změklé máslo utřeme s cukrem a po lžících přidáváme do vychladlého pudinku.

Poleva: Na mírném ohni rozpustíme máslo s čokoládou. Při stálém míchání utřeme dohladka. Necháme krátce vychladnout a natřeme na vychladlý krém.