

Moravské vlny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- **TĚSTO**
- Mléko 1 dl
- Žloutky 6 ks
- Práškový cukr 250 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balíček
- Polohrubá mouka 250 g
- Bílky (na sníh) 6 ks
- Rama 250 g
- Kakao 2 lžíce
- Meruňky 300 g
- **NÁPLŇ**
- Mléko 2 dl
- Cukr 2 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Žloutky 3 ks
- Malé máslo 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky utřeme s práškovým cukrem a Ramou. Přidáme mléko, kypřicí prášek, mouku a tuhý sníh z bílků. Smícháme. Těsto rozdělíme na dvě části. Do jedné části přidáme kakao. Bílé těsto dáme na plech a něj položíme tmavé těsto. Na to poklademe meruňky, otočené spodkem šlupky. Šlupku obalíme v hrubé mouce, aby ovoce nekleslo na dno. Vložíme do vyhřáté trouby upéci. Po vychladnutí

natřeme na koláč náplň a ozdobíme čokoládou.

Náplň: Mléko, cukr, hladkou mouku a žloutky vaříme na slabém ohni. Po uvaření necháme vychladnout. Přidáme máslo a spolu utřeme.