

Vídeňský zákusek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Práškový cukr 250 g
- Vejce 4 ks
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Olej 1.25 dl
- Mléko 1.25 dl
- Polohrubá mouka 300 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček

• NÁPLŇ

- Pomerančový džus 1 l
- Krémový prášek 2 balíček
- Cukr 6 lžíce

• NA OZDOBU

- Džus 2.5 dl
- Smetana ke šlehání 5 dl
- Ztužovač šlehačky 2 balíček
- Dlouhé piškoty 3 balíček
- Čokoláda 1 ks
- Rum 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Pracovní postup

Vejce, cukr a vanilínový cukr smícháme. Přidáme olej, mléko a mouku s kypřícím práškem. Těsto rozetřeme na vymazaný, pomoučený hlubší plech a upečeme. Krém uvaříme z džusu, krémových prášků a cukru. Teplý krém vylejeme na vychladlé těsto a dáme do chladu. Potom něj natřeme dotuha vyšlehané šlehačky se ztužovačem. Piškoty namáčíme v džusu s rumem a klademe je těsně vedle sebe na šlehačku. Vrch ozdobíme roztavenou čokoládou. Řezy krájíme mezi piškoty.