

Řezy z vaječného koňaku

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 4 ks
- Horká voda 4 lžíce
- Práškový cukr 200 g
- Polohrubá mouka 200 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1 lžička
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Máslo 250 g
- **NÁPLŇ**
- Máslo 150 g
- Vanilkový pudink 2 balíček
- Vaječný koňak 200 ml
- Máslové sušenky 1 balení
- Mléko 500 ml
- Práškový cukr 150 g
- Rum 1.5 lžíce
- Čokoládová poleva 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z másla, mouky, vajíček, vanilínového cukru, prášku do pečiva a vody vypracujeme těsto. Rozetřeme ho na vymazaný a moukou vysypaný plech. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C asi 13 minut, 2 minuty ho necháme stát ve vypnuté troubě.

Náplň: Máslo utřeme s cukrem. Ze 2 balíčků vanilkového pudinku a půl litra mléka uvaříme pudinkovou hmotu. Necháme jivychladnout ve vodní lázni se studenou vodou, často mícháme, aby sa nevytvořily hrudky. Postupně přimícháme utřené máslo s cukrem a nakonec vaječný likér. Krémem potřeme vychladlé těsto. Sušenky krátce namočíme do rumu zředěného s vodou. Poklademe je jednu vedle druhé na krém, potřeme rozpustěnou čokoládovou polevou a vložíme na pár hodin do chladničky ztuhnout