

Piškot s pudinkovým krémem a šlehačkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Polohrubá mouka 200 g
- Vejce 4 ks
- Cukr 200 g
- Horká voda 4 lžíce
- Šlehačka v prášku 1 balíček
- Strouhaná čokoláda 150 g

• KRÉM

- Mléko 0.5 l
- Jahodový pudink 2 balíček
- Cukr 4 lžíce
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Tvaroh 1 balení
- Hera 250 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky ušleháme s cukrem a přidáváme po lžících vodu. Pak vmícháme mouku, nakonec sníh z bílků. Plech vymažeme a vysypeme moukou. Dáme péci.

Z mléka, pudinkového prášku a cukru uvaříme pudink. Do vychladlého zašleháme vanil. cukr, tvaroh

a Heru.

Upečený piškot potřeme krémem a na krém dáme vrstvu šlehačky ušlehané podle návodu na sáčku.
Povrch posypeme nastrohanou čokoládou.