



# Barevná krémová kostka

asi 12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)  
elektrický ruční šlehač

### Na těsto:

8 ks bílek  
6 zarovnaných PL cukr  
8 ks žloutek  
4 zarovnaných PL kakao  
0,5 KL Jedlá soda Dr. Oetker

### Na krém:

300 ml mléko polotučné  
1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker  
100 g cukr  
250 g máslo změkklé  
1 PL rum  
60 g lískooříškový krém

### Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme bílky s cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni na tuhý sníh. Přidáme žloutky a ještě asi 1 minutu šleháme. Ručně zlehka metličkou vmícháme kakao a sodu. Těsto rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 220 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 200 °C**  
**Doba pečení: asi 10 minut**

- 2 Plát necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému nalijeme do kastrůlku 200 ml mléka a přivedeme do varu. Ve zbylém mléce rozmícháme Zlatý klas s cukrem. Nalijeme do vroucího mléka a povaříme asi 1 minutu. Za občasného míchání necháme krém zcela vychladnout. Krém, máslo a rum vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka.
- 4 Plát nakrájíme na čtyři stejné díly. Do poloviny krému zašleháme lískooříškový krém. Jednotlivé díly plátu slepíme střídavě tmavým a světlým krémem. Uložíme asi na 2 hodiny do chladničky ztuhnout.
- 5 Na ozdobení polevu připravíme podle návodu na obale a povrch moučnicku polijeme. Do podávání uložíme do chladničky.





©Dr. Oetker · Americká 2335 · Kladno · [www.oetker.cz](http://www.oetker.cz)  
Zákaznická linka: e-mail: [oetker@oetker.cz](mailto:oetker@oetker.cz) · tel. 844 638 537