



Dunajské vlny

asi 24 porcí



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

1 balení Bábovka Dr. Oetker
350 ml voda
120 ml olej
2 vrchovatá PL Holandské kakao Dr. Oetker
700 g višně vypeckované, čerstvé nebo kompotované

Na náplň:

1 balení Naturamyl Puding vanilka příchuť Dr. Oetker
500 ml mléko polotučné
3 PL cukr
250 g máslo změkklé
100 g moučkový cukr
2 PL rum

- 1 Na přípravu těsta připravíme Bábovku podle návodu na obale. Do poloviny těsta vmícháme kakao. Světlé těsto vylijeme na plech a kakaové těsto nalijeme na těsto světlé. Nakonec na těsto naskládáme višně, které lehce do těsta zatlačíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 20 - 30 minut

- 2 Na přípravu náplně připravíme puding podle návodu na obale s mlékem a cukrem na hustý krém, který za občasného míchání necháme vychladnout. Máslo utřeme do pěny s moučkovým cukrem a rumem. Do máslové směsi vmícháme po lžičkách vychladlý pudingový krém.
- 3 Připravenou náplň natřeme na upečené vychladlé těsto s višněmi.

Tip:

- Můžeme posypat strouhanými vlašskými ořechy.

