



Horký zákusek

asi 24 porcí



střední obtížnost

do 50 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme vejce s cukrem a vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme mléko, olej a mouku smíchanou s kypřicím práškem a na nejnižším stupni vymícháme dohladka. Polovinu těsta nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Do zbytku těsta zamícháme kakao a nalijeme na světlé těsto tak, abychom vytvořili mramorování. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 12 minut

- 2 Upečený a ještě horký korpus potřeme džemem.
- 3 Na přípravu náplně nalijeme do většího hrnce 750 ml mléka a přivedeme k varu. Ve zbylém mléce rozmícháme Zlatý klas s cukrem. Nalijeme do vroucího mléka a povaříme asi 1 minutu. Do horkého krému nakrájíme máslo a mícháme, dokud se máslo zcela nerozpustí. Horkou náplň nalijeme na korpus, uhladíme a ihned naskládáme sušenky.
- 4 Na ozdobení polevu připravíme podle návodu na obale a povrch moučnicku polijeme. Uložíme asi na 2 hodiny do chladničky.

Přísady::

Na těsto:

4 ks vejce
120 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
50 ml mléko polotučné
50 ml olej
120 g hladká mouka
1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
1 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker
3 PL džem meruňkový nebo rybízový, apod.

Na náplň:

1 l mléko polotučné
3 balíčky Zlatý klas Dr. Oetker
3 zarovnaná PL cukr
250 g máslo
2 balení sušenky BeBe

Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

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

