



# HRK-HRK OLÉ Brusinkové trojhránky

asi 24 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta rozpustíme polevu podle návodu na obale. Do uzavíratelné mísy prosejeme mouku s kypřicím práškem. Přidáme cukr, vejce, máslo nebo margarín a mléko. Mísu uzavřeme víkem a několikrát protřepeme, tak aby byly všechny přísady dobře promíchané. Vše ještě promícháme metličkou, tak abychom suché přísady odstranili z okraje mísy a vmíchali do těsta. Těsto rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a polijeme rozpuštěnou polevou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 20 minut**

- 2 Korpus necháme na plechu vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně nalijeme do očištěné uzavíratelné mísy kompot. Přilijeme smetanu, přidáme Crème Olé a smeta-fix. Mísu pevně uzavřeme víkem. Několikrát intenzivně protřepeme (celkem 15-30 vteřin), tak aby byly všechny přísady dobře promíchané. Vše ještě důkladně promícháme metličkou, tak abychom suché přísady odstranili z okraje mísy a vmíchali do náplně. Náplň potřeme vychladlý korpus.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)  
uzavíratelnou nádobu (objem asi 3 l)

### Na těsto:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker  
270 g hladká mouka  
0,5 balíčku Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
120 g cukr  
3 ks vejce  
125 g máslo nebo margarínu rozpuštěného  
100 ml mléko polotučné

### Na náplň:

400 g brusinkový kompot (po odkapání)  
250 ml smetana ke šlehání 33%  
1 balíček Crème Olé čokoládová příchuť Dr. Oetker  
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker

### Na ozdobení:

50 g čokoláda hořká strouhaná

