

# Krémeš Tatry

asi 24 porcí



střední obtížnost

do 50 minut



- 1 Na přípravu těsta nalijeme do kastrůlku vodu. Přidáme olej a sůl a přivedeme k varu. Poté vmícháme mouku a vymícháme dohladka. Odstavíme z plotny, těsto přeneseme do mísy a necháme ho zchladnout. Do těsta zašleháme vejce elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Těsto stejnoměrně rozdělíme na 2 vymazané plechy a pomocí stěrky uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 200 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 180 °C**  
**Doba pečení: asi 20 minut**

- 2 Pláty necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému ve větším hrnci zkaramelizujeme cukr. Opatrně přilijeme vodu a přivedeme k varu. V mléce rozmícháme Zlaté klasy a vlijeme je do karamelu. Za stálého míchání vaříme do zhoustnutí. Poté odstavíme a za občasného zamíchání necháme zcela vychladnout. Nakonec do krému zašleháme máslo a vmícháme ořechy. Na jeden z plátů nanese krém a stejnoměrně ho rozetřeme.
- 4 Na ozdobení vyšleháme smetanu se Smeta-fixem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Šlehačku nanese na krém a zakryjeme druhým plátem. Povrch Krémešů posypeme moučkovým cukrem.

## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

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

### Na těsto:

250 ml voda  
80 ml olej  
sůl  
220 g hladká mouka  
6 ks vejce

### Na krém:

300 g cukr  
150 ml voda  
500 ml mléko polotučné  
2 balíčky Zlatý klas Dr. Oetker  
250 g máslo změkklé  
50 g ořechy vlašské mleté

### Na ozdobení:

750 ml smetana ke šlehání 33%  
2 balíčky Smeta-fix Dr. Oetker  
3 zarovnaných PL moučkový cukr



©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