



Pudingový moučník

asi 25 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse utřeme žloutky s cukrem, olejem, vodou a vanilínovým cukrem. Přidáme mouku, kypřicí prášek a sníh ze dvou bílků. Těsto vylijeme na tukem vymazaný a moukou vysypaný plech.
- 2 Puding uvaříme podle návodu na obalu (pouze bez cukru). Ještě teplý ho nalijeme na těsto. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 35 - 45 minut

- 3 Po upečení necháme moučník vychladnout.
- 4 Na moučník rozetřeme zakysanou smetanu, kterou posypeme mletými ořechy a skořicovým cukrem. Do servírování uchováváme moučník v chladu.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení s vyšším okrajem (30 x 40 cm)

Na těsto:

4 ks žloutek

200 g cukr

100 ml olej

100 ml voda

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

2 ks bílek

200 g mouka polohrubá

1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na náplň:

1 l mléko polotučné

2 balení Naturamyl Puding

čokoládový Dr. Oetker

Na ozdobení:

500 ml zakysaná smetana

100 g ořechy vlašské mletých

1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker

