



Slavnostní hvězdičková střecha

asi 16 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem a cukrem. Přidáme máslo nebo margarín, vejce a mléko a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Těsto nanese na vymazaný a papírem na pečení vyložený plech a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 190 °C
Horkovzdušná trouba: 170 °C
Doba pečení: asi 12 minut

- 2 Plát necháme vychladnout.
- 3 Náplň připravíme s mlékem, cukrem a máslem podle návodu na obale.
- 4 Z plátu stáhneme papír, na kterém se plát pekl. Plát nakrájíme na 5 pruhů o délce 30 cm, avšak každý různě široký (12 cm, 10 cm, 8 cm, 5 cm a 3 cm). Proužky plátu potřeme džemem. Polovinou náplně slepíme proužky tak, aby vznikla střecha. Druhou polovinou náplně pomocí cukrářského sáčku nastříkáme pusinky. Moučnick uložíme do chladničky a necháme tuhnout.
- 5 Na ozdobení vyválíme marcipán a pomocí formiček vykrajujeme hvězdičky, kterými střechu ozdobíme. Nakonec celý moučnick posypeme dřením z lusku.

Přísady::

Na těsto:

175 g hladká mouka
2 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
100 g cukr
75 g máslo nebo margarínu změkklého
3 ks vejce
1 zarovnaná PL mléko polotučné

Na náplň:

1 balení Krémová náplň čokoládová Dr. Oetker
200 ml mléko polotučné studeného
3 PL moučkový cukr
125 g máslo změkklého
170 g džem višňový

Na ozdobení:

1 balení Marcipán Dr. Oetker
0,5 balení Vanilkový lusk Bourbon Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s řezanou trubičkou
formička na vykrajování ve tvaru hvězdičky (různé velikosti)





Tip:

- Moučník před servírováním ještě posypeme kakaem. v případě potřeby je moučník možné i zamrazit.

