



Srbský krémeš

asi 24 porcí



snadná příprava

do 50 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme žloutky s cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a kakaem a vodu a ručně vymícháme dohladka. Těsto nanese na vymazaný a moukou vysypaný plech a stejnoměrně rozetřeme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

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

- 2 Plát necháme zchladnout a poté ho potřeme džemem.
- 3 Na přípravu krému v míse vyšleháme z bílků elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni tuhý sníh. Zlatý klas uvaříme s mlékem a cukrem podle návodu na obale a ještě horký ho vmícháme do tuhého sněhu. Krém nalijeme na korpus a uložíme do chladničky ztuhnout.
- 4 Na ozdobení ušleháme smetanu s cukrem a Smeta-fixem dotuha. Šlehačku nanese na ztuhlý krém a rovnoměrně rozetřeme. Na povrch nastrouháme čokoládu.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

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

Na těsto:

7 ks žloutek
200 g cukr
200 g mouka polohrubá
1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
2 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker
75 ml voda vlažná
2 PL džem meruňkový

Na krém:

7 ks bílek
2 balíčky Zlatý klas Dr. Oetker
600 ml mléko polotučné
100 g cukr

Na ozdobení:

500 ml smetana ke šlehání 33%
3 zarovnaná PL cukr
2 balíčky Smeta-fix Dr. Oetker
50 g strouhaná čokoláda

