



# Triple Choco krémeš

20 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Krém uvaříme z pudingových prášků a 1 200 ml mléka s 10 PL cukru podle návodu na obalu. Za občasného promíchání (aby se nám na povrchu nevytvořil škrálop) necháme vychladnout.
- 2 Na 2 papíry na pečení z opačné strany tužkou nakreslíme obdélník o rozměru 30 x 40 cm.
- 3 V míse smícháme mouku, cukr, vejce, jedlou sodu, ocet a rozpuštěné máslo, med a černé kakao a elektrickým ručním šlehačem zpracujeme na těsto. Těsto nemá být tuhé, musí se dát roztírat.
- 4 Troubu předehřejeme. Polovinu těsta rozetřeme na papír na pečení podle obrysů obdélníku (natíráme z opačné strany, než jsme kreslili). Papír s těstem položíme na opačnou stranu plechu, vložíme do trouby a pečeme. Stejně postupujeme i u druhého těsta.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 200 °C**

**Doba pečení: asi 6 minut**

- 5 V míse elektrickým ručním šlehačem na nízkých otáčkách prošleháme máslo pokojové teploty. Po lžících do něj zašleháme vychladlý čokoládový pudink a vyšleháme dohladka.

## Přísady::

### Na těsto:

270 g hladká mouka  
200 g moučkový cukr  
2 ks vejce  
0,5 KL Jedlá soda Dr. Oetker  
0,5 KL ocet  
200 g máslo rozpuštěné  
2 PL med  
30 g Černé kakao Dr. Oetker

### Na krém:

4 balíčky Premium Puding Hořká  
čokoláda Dr. Oetker  
1200 ml mléko plnotučné  
10 PL cukr krystal  
150 g máslo změkklé

### Na šlehačku:

300 ml smetana ke šlehání 33%  
100 g čokoláda hořká

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
plech na pečení (30 x 40 cm)  
papír na pečení  
tužka  
Holandské kakao Dr. Oetker na posypání





- 6 K přípravě pařížské šlehačky v kastrůlku zahřejeme smetanu ke šlehání. Odstavíme a do horké, ale ne vroucí smetany přidáme na kousky nalámanou čokoládu a důkladně mícháme, dokud se zcela nerozpustí. Smetanu necháme přes noc vychladit v chladničce. Studenou smetanu vyšleháme šlehačem do tuhé šlehačky.
- 7 Na dno plechu na pečení položíme plát těsta, na který rovnoměrně rozetřeme čokoládový krém a uhladíme. Na krém rozetřeme šlehačku. Druhé těsto nakrájíme na čtverce 6 x 6 cm a rozložíme na šlehačkovou vrstvu, aby pokryly celý koláč. Necháme v chladničce ztuhnout min. 3 hodiny.
- 8 Krémeš krájíme čistým nožem a před podáváním povrch krémeše posypeme Holandským kakaem Dr. Oetker, které sypeme přes sítko.

Tip:

- Pařížskou šlehačku můžeme nahradit 2 balíčky Šlehačky Dr. Oetker připravenými s 300 ml plnotučného mléka.
- Krémeš krájíme vychlazený, a to čistým nožem, který po každém řezu utřeme papírovou utěrkou.
- Krémeš můžeme ozdobit také moučkovým cukrem, který vytvoří kontrast s čokoládovou barvou zákusku.

