



Vánoční řezy

asi 30 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Na přípravu karamelového mléka do kastrůlku nasypeme cukr a mícháme dokud cukr neroztaje (skaramelizuje). Přidáme mléko a mícháme dokud se karamel zcela nerozpustí. Uložíme přes noc do chladničky.
- 2 Na přípravu těsta v míse vyšleháme vejce s cukrem a vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme olej a mouku smíchanou s kypřicím práškem a kakaem a na nejnižším stupni zašleháme do vaječné pěny. Těsto rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 25 minut

- 3 Korpus necháme vychladnout. Na přípravu náplně uvaříme pudink podle návodu na obale, ale se 600 ml mléka a cukrem. Do horkého pudingu metličkou vmícháme lískooříškový krém a necháme za občasného míchání vychladnout. Do másla zašleháme vychladlý pudink elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni. Polovinu náplně rozetřeme na korpus, nanесeme sušenky a rozetřeme zbylou náplň.

Přísady::

Přísady:

4 PL cukr

300 ml mléko polotučné

Na těsto:

vejce

70 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

1 zarovnaná PL olej

60 g mouka polohrubá

0,5 balíčku Kypřicí prášek do pečiva

Dr. Oetker

2 zarovnaných PL Holandské kakao

Dr. Oetker

Na náplň:

2 balíčky NaturamyI Pudink vanilka

příchuť Dr. Oetker

600 ml mléko polotučné

60 g cukr

200 g lískooříškový krém

150 g máslo změkklého

170 g máslové sušenky např. BEBE

Na ozdobení:

2 balíčky Šlehačka v prášku Dr.

Oetker

1 zarovnaných PL Holandské kakao

Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

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

elektrický ruční šlehač





- 4 Na ozdobení ve vyšší nádobě vyšleháme karamelové mléko a šlehačku v prášku podle návodu na obale dotuha. Šlehačku opatrně rozetřeme na náplň a cukrářským hřebenem nebo vidličkou ozdobíme. Posypeme kakaem a uložíme do chladničky.

Tip:

- Kypřicí prášek do pečiva Dr.Oetker lze nahradit Kypřicím práškem s vinným kamenem Dr.Oetker.

