

3 Bit



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 20

3742 kalorií , 31 g cukrů , 279 g tuků , 58 g bílkovin

Autor: veerac

Odkaz: <https://srecepty.cz/3-bit>

Příprava

Mouku hladkou smícháme s práškem do pečiva, přidáme cukr krupici, kakao a zamícháme. Nakonec přidáme vejce, slunečnicový olej a 250 ml mléka. Těsto vymícháme, vylijeme na vymazaný a vysypaný plech (nebo na plech s pečicím papírem) a upečeme. Těsto potřeme pudinkovou náplní: Z vanilkového prášku, vanilkového cukru a 500 ml mléka uvaříme pudink. Necháme vychladnout a zamícháme do másla utřeného s cukrem. Na náplň poklademe sušenky a na ně natřeme karamelový krém: Salko uvaříme v plechovce den předem. Vyšleháme máslo a vmícháme Salko. Pocákáme čokoládou.



Tip k receptu

Krájíme druhý den až sušenky změknou. Z čokolády můžeme vidličkou vytvořit ornamenty.

Ingredience

- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 2 lžičky kakaa
- ✓ 100 g cukru krupice
- ✓ 1 vejce
- ✓ 100 ml slunečnicového oleje
- ✓ 2 sáčky pudinkového prášku
- ✓ 2 sáčky vanilkového cukru
- ✓ 750 ml polotučného mléko
- ✓ 50 g cukru krupice
- ✓ 1,5 balení Bebe sušenek
- ✓ 1 konzerva Salka
- ✓ 350 g másla
- ✓ 30 g čokolády na vaření
- ✓ 1 lžička ztuženého potravinového tuku

Kategorie

Výjimečný den, Česká

