

# Madlenka



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 6

**2270** kalorií , **0 g** cukrů , **128 g** tuků , **28 g** bílkovin

**Autor:** barbora studená

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/madlenka>

## Příprava

1. Cukr, žloutky a celá vejce šleháme elektrickým šlehačem na nejvyšším stupni otáček do pěny. Pak přidáme sůl a vanilkový cukr. Otáčky elektrického šlehače snížíme na nejnižší stupeň a přimícháme mouku smíchanou s kypřicím práškem. Nakonec zapracujeme rozpuštěné a zchladlé máslo. 2. Pečeme v podlouhlé, vymazané a vysypané formě nebo pekáčku při teplotě cca 170°C po dobu 20-30 minut. Po upečení moučník posypeme trochou moučkového cukru a překlopíme na pracovní plochu na čistou utěrku. 3. Po vychladnutí rozkrojíme na 2 plátky a natřeme pikantní, nejlépe červenou marmeládou. Na marmeládu přiklopíme druhý plát a moučník necháme chvíli odležet, aby se marmeláda trochu vsákla do korpusu. Nakrájíme na řezy a pocukrujeme.

## Ingredience

- ✓ 140 g cukru moučky
- ✓ 8 žloutků
- ✓ 2 vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ půl balení vanilkového cukru
- ✓ 160 g polohrubé mouky
- ✓ 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 140 g másla

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Návštěva, Moučník