

# Moučník s krémem karamelovým



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

1747 kalorií , 1 g cukrů , 131 g tuků , 45 g bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/moucnik-s-kremem-karamelovym>

## Příprava

Salko vaříme 1 hodinu v tlakovém hrnci a necháme vychladnout. Formu na pečení s vyvýšeným okrajem o rozměrech 25x35 cm vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Z bílků vyšleháme tuhý sníh a zašleháme cukr. Poté přidáme po jednom žloutky, olej a mouku. Těsto vlijeme do připravené formy, povrch urovnáme a vložíme do předehřáté trouby. Pečeme při 180°C 20 - 25 minut. Prochladlé zkaramelizované salko vyšleháme se změklým máslem. Polovinu krému natřeme na prochladlý moučník a povrch bohatě posypeme kokosem.

### Tip k receptu

Čas na vaření salka není uveden v přípravě. Krém vychází na 2 moučníky.



## Ingredience

- 6 vajec
- 6 lžic polohrubé mouky
- 6 lžic moučkového cukru
- 6 lžic slunečnicového oleje
- Na krém - 1 máslo
- 1 Salko
- kokos na posypání

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník