

Pudinkové kostky s tvarohem – bez mouky!



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 16

4053 kalorií , **1 g** cukrů , **318 g** tuků , **87 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/pudinkove-kostky-s-tvarohem-bez-mouky>

Příprava

Pudinkové prášky smícháme s práškem do pečiva a cukrem krupice. Přidáme vejce, rum, olej a vše důkladně promícháme. Těsto vylijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a pečeme při 200 °C asi 20 minut. Po upečení necháme vychladnout a mezi tím si připravíme krém. Změklé máslo utřeme s cukrem moučkou do pěny. Přidáme tvaroh a vše vyšleháme na hladký krém, který pak rozetřeme na vychladlý korpus. Povrch můžeme ozdobit dle své fantazie.

Ingredience

- 4 pudinky kakaové příchuti
- 20 dkg cukru moučky
- 20 dkg cukru krupice
- 4 vejce
- 1 lžíci rumu
- 20 ml rostlinného oleje
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 25 dkg másla
- 50 dkg tučného tvarohu

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Návštěva, Moučník