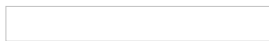


Vídeňský zákusek



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 55min , Porce: 16

2919 kalorií , **112 g** cukrů , **200 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/vidensky-zakusek>

Příprava

Celá vejce ušleháme s cukrem krupice a 1 vanilkovým cukrem do husté pěny. Vmícháme olej, 2 dcl mléka a mouku smíchanou s práškem do pečiva. Vznikne dost řídké těsto, které nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a pečeme 10 minut dorůžova v předehřáté troubě na 200°C. 1. Krém: Z 1 l džusu, škrobové moučky a 6 lžic cukru moučky uvaříme hustou kaši, a ještě teplou nalijeme na vychladlý plát těsta. 2. Krém: Z 3 dcl mléka, pudinkového prášku a 1 vanilkového cukru uvaříme pudink. Máslo ušleháme s 3 lžícemi cukru moučky a po částech všleháme vlažný pudink. Natřeme na vychladlý 1. krém. Piškoty namáčíme do zbylého džusu smíchaného s rumem a skládáme na moučník. Nakonec pocákáme čokoládovou polevou.

Ingredience

- 4 vejce
- 250 g cukru krupice
- 2 vanilkové cukry
- 2 dcl rostlinného oleje
- 5 dcl mléka
- 300 g polohrubé mouky
- 1/2 kypřicího prášku do pečiva
- 1,25 l pomerančového džusu
- 9 lžic cukru moučky
- 80 g škrobové moučky
- 125 g másla
- 1 pudink vanilkové příchuti
- 1-2 sáčky piškotů dětských
- 2 lžíce rumu
- 1 čokoládovou polevu

Kategorie

Výjimečný den, Rakouská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Moučník