

# Višňový moučník



Obtížnost:

Čas přípravy: 55min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 5

**5753** kalorií , **1 g** cukrů , **424 g** tuků , **56 g** bílkovin

**Autor:** Hloušková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/visnovy-moucnik>

## Příprava

V míse utřeme Heru s moučkovým cukrem a žloutky do pěny. Přidáme mouku s práškem do pečiva, trochu mléka a nakonec zlehka vmícháme tuhý bílkový sníh. Do jedné třetiny těsta přidáme kakao. Hlubší plech vyložíme pečícím papírem a nalijeme nejprve světlé těsto, pak tmavé. Poklademe kompotem. Pečeme ve vyhřáté troubě 180° C asi 20 až 25 minut. Vychladlý moučník potřeme krémem a polijeme čokoládovou polevou. Krém: Šťávu z kompotu doplníme vodou do 1/2 l, přidáme 2 lžičky krupicového cukru a vanilkový pudink a uvaříme hustou kaší. Utřeme máslo a po lžičkách přidáváme vychladlou kaší. Dobrou chuť.

## Ingredience

- ✓ 250 g Hery
- ✓ 250 g cukru moučka
- ✓ 2 lžičky cukru krupice
- ✓ 5 vajec
- ✓ 260 g polohrubé mouky
- ✓ 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 2 lžičky mléka
- ✓ dle chuti kakao
- ✓ 250 g másla
- ✓ 1 sáček pudinkového prášku
- ✓ 1 sáček čokoládové polevy
- ✓ 1 sklenice 0,75 kompotu višň - třešň

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník