

Dunajské vlny

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:



Suroviny

Těsto:

1 bal Bábovka Dr.Oetker (směs na pečení)

suroviny podle návodu na obalu směsi na pečení Bábovka

2 PL kakaa holandského typu

700 g višně (čerstvých nebo kompotovaných, nejlépe vypeckovaných)

Náplň:

1 bal Puding s vanilkovou příchutí Dr.Oetker

0,5 l mléka

3 PL cukru

250 g měkkého másla

100 g moučkového cukru

2 PL rumu

Postup

1. Těsto připravíme podle návodu na obalu směsi na přípravu Bábovka Dr.Oetker. Do poloviny těsta přidáme kakao. Bílé těsto vylijeme na plech a kakaové těsto pak navršíme na těsto bílé. Nakonec na těsto naskládáme višně, které lehce do těsta zatlačíme.

Dáme péct do předehřáté trouby při teplotě cca 160-180°C po dobu 20-30 minut.

2. Náplň: Puding uvaříme podle návodu s mlékem a 3 PL cukru na hustý krém, který pak za občasného míchání necháme vychladnout. Změklé máslo utřeme do pěny s moučkovým cukrem a rumem. K této máslové směsi vmícháme po lžičkách vychladlý pudingový krém.

3. Připravenou náplň natřeme na upečené vychladlé těsto s višněmi.

TIP: Posypeme strouhanými vlašskými ořechy.