

# Barevná zima (bezlepkový moučník)

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Piškotové těsto:

6 vajec

180 g cukru

5 PL vlažné vody

180 g bezlepkové mouky Mantler

1 KL Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker

Pudingový vanilkový krém:

250 g měkkého tvarohu

2 bal Pudingů bez vaření s vanilkovou příchutí Dr.Oetker

800 ml mléka

1 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker

2 plátky Želatiny v plátcích Dr.Oetker

1 PL cukru

Želé:

1 bal ovocného nápoje v prášku Tang (např. příchut' mango-pomeranč)

1 l vody

2 bal Pudingů s vanilkovou příchutí Dr.Oetker

1 PL cukru

Na ozdobu:

1 bal Šlehačky v prášku Dr.Oetker

150 ml studeného mléka

## Postup

1. Piškot: V míse dobře rozšleháme vejce s cukrem a vlažnou vodou. Do hmoty opatrně zamícháme mouku Mantler a kypřicí prášek. Těsto vylijeme na středně velký vyšší plech (asi 27 x 37 cm) vyložený papírem na pečení a dáme péct do předehřáté trouby při teplotě cca 180 °C po dobu asi 20 minut. Po upečení necháme vychladnout. Vychladlý korpus vyklopíme, stáhneme z něj papír a vrátíme zpět na plech. 2. Krém: Želatinu namočíme do trochu vody. V mléce vyšleháme puding bez vaření. K pudingu přidáme za stálého míchání tvaroh, vanilínový cukr a cukr. Namočenou želatinu vymačkáme a pozvolna rozpustíme. 2-3 PL pudingového krému vmícháme k rozpuštěné želatině a pak vmícháme ke zbytku pudingového krému. Krém vymícháme dohladka, natřeme na korpus (pečlivě až ke krajům, aby nám pak želé neproteklo) a dáme vychladit do lednice. 3. Želé: Tang rozpustíme s cukrem v 800 ml vody a dáme vařit. Pudingový prášek rozmícháme ve zbylých 200 ml vody, přilijeme k vařícímu se ovocnému nápoji a krátce povaříme, dokud nezačne směs houstnout (želírovat). Želé sejmem z plotny a mícháme do vychladnutí. Vychladlé želé rozetřeme rovnoměrně na koláč na pudingový krém a dáme do lednice ztuhnout (nejlépe přes noc). 4. Před

servírováním ozdobíme koláč nastříkanou mřížkou ze šlehačky v prášku, připravené s mlékem podle návodu na obalu. Koláč servírujeme nakrájený na řezy.