

Piškot s pudinkovým krémem a šlehačkou

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g polohr. mouky

4 vejce

200 g cukru

4 lžíce horké vody

1 šlehačka v prášku

strouhaná čokoláda

krém:

0,5 l mléka

2 jahodové pudinky

4 lžíce cukru

1 vanilkový cukr

1 tvaroh

250 g hery

Z mléka

pudinkového prášku a cukru uvaříme pudink. Do vychladlého zašleháme vanil. cukr

tvaroh a heru

Postup

Žloutky ušleháme s cukrem a přidáváme po lžících vodu. Pak vmícháme mouku, nakonec sníh z bílků. Plech vymažeme a vysypeme moukou. Upečený piškot potřeme krémem a na krém dáme vrstvu šlehačky ušlehané podle návodu na sáčku. Povrch posypeme nastrouhanou čokoládou.