Oplatkové řezy

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

máslové oplatky
kakaové oplatky
čokoláda na vaření
tuk
Máslový krém:
20 g másla
3 lžíce cukru
250 ml mléka
vanilkový pudink
kakao
rum

Postup

Vanilkový puding smícháme za studena s mlékem. Vznikne hruda do které postupně přimícháme rozehřáté máslo s cukrem. Nakonec přidáme kakao a trochu rumu. Oplatky potíráme máslovým krémem (střídáme máslové a kakaové oplatky) a skládáme je na sebe do komínků. Vzniklý řez položíme na bok a potřeme máslovým krémem. Necháme uležet. Potom řez přelijeme čokoládovou polevou a necháme ztuhnout. Krájíme zešikma.