

Pražská brusle

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

80 g másla

70 g Sluny

100 g másla (Sluny)

2 vanilkové pudinky

150 g cukru

2 vrchovaté lžíce hrubé mouky

100 g cukru

2 placky: 500 g polohrubé mouky

Poleva::

3 lžíce vanilkového pudinku

Krém: 1 l mléka

3 lžíce kakaa

3 vejce

160 g cukru

4 lžíce rumu

1 prášek do pečiva

3 lžíce mléka

1 lžíce rumu

250 g másla (Sluny)

Postup

Postup přípravy: Těsto vyválíme na 2 placky, které upečeme na vymazaném kokosem vysypaném plechu. Jednu placku polijeme horkým krémem (všechny ingredience na krém smícháme a uvaříme na kaši), druhou placku přiklopíme a necháme vychladnout. Polijeme polevou - všechny suroviny na polevu rozpustíme ve vodní lázni.