

Dunajské vlny

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

250 g cukru

5 vajec

0,12 l mléka

1 Hera

450 g hladké mouky

3 lžíce kakaa

1 prášek do pečiva

meruňkový kompot

Krém:

0,5 l mléka

1 a 0,5 balíčku vanilkového pudingu

1 máslo

5 lžic cukru

Postup

Postup přípravy: Rozpustíme Heru a pak z ní a ostatních ingrediencí vypracujeme těsto. To nalijeme na vymazaný a vysypaný plech, hustě poklademe kopečky z púlených meruněk a upečeme. Mezitím si uvaříme puding z mléka a prášku a zvlášť utřeme máslo s cukrem. Tuto směs později vmícháme do vychlazeného pudingu. Vychlazený korpus s meruňkami rovnoměrně potřeme krémem a podle fantazie dozdobíme kakaem nebo strouhanou čokoládou.