

Dunajské vlny

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

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

vanilkový pudink

0,25 kg másla

5 lžic cukru

Postup

Heru utřeme s cukrem a žloutky do pěny, přidáme ostatní přísady, nakonec přidáme sníh z bílků. Těsto nalijeme na plech, hustě poklademe půlkami meruněk a upečeme.

Z másla, cukru a uvařeného pudinku vyšleháme krém, rozetřeme na upečený moučník a posypeme kakaem nebo strouhanou čokoládou.