

Sladký sendvič z lásky

Kategorie: Ostatní sladké

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Těsto:

4 vejce

1 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker

100 g moučkového cukru

100 ml oleje

100 ml mléka

160 g hladké mouky

1 KL Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker

Náplň:

1 bal Krémové náplně s vanilkovou příchutí Dr.Oetker

200 ml studeného mléka

2-3 PL moučkového cukru

125 g měkkého másla

6 čerstvých velkých jahod (z toho 2 na ozdobu)

Postup

1. Vejce utřeme, přidáme vanilínový i moučkový cukr a vyšleháme hustou pěnu. Do pěny střídavě přidáváme (za pomoci elektrického šlehače na středním stupni otáček) olej, mléko a mouku smíchanou s kypřicím práškem. 2. Hladké těsto vylijeme na plech (30 x 39 cm) vyložený pečicím papírem a stěrkou uhladíme. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě cca 180° po dobu asi 20 minut. Po upečení vyklopíme korpus na pracovní desku na pečicí papír posypaný moučkovým cukrem. Papír, na kterém jsme korpus pekli, stáhneme. Necháme vychladnout. 3. Z piškotu vykrájíme 12-14 srdíček (pomocí formičky nebo nože). 4. Náplň připravíme podle návodu na obalu. Polovinu náplně nastříkáme za pomoci cukrářského sáčku na polovinu srdíček. Druhou polovinu srdíčkových korpusů přiklopíme na nastříkaný krém jako sendvič. 5. 4 jahody nakrájíme na velmi malé kousky a přimícháme je ručně do zbylé náplně. Náplň dáme do cukrářského sáčku s širokou koncovkou (aby prošel krém s jahodami) a srdíčkové sendviče nahoře náplní ozdobíme. 6. 2 jahody, které jsme si ponechali stranou na ozdobu, nakrájíme na plátky a ozdobíme jimi sendviče. Uchováваме v chladu.

Poznámka

Doporučujeme vyzkoušet také sladké sendviče z Krémovou náplní s čokoládovou příchutí Dr.Oetker a s banánem.