

Pudingový moučník

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Těsto:

4 žloutky

200 g cukru

100 ml oleje

100 ml vody

1 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker

2 bílky

200 g polohrubé mouky

1 bal Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker

Puding:

1 l mléka

2 bal čokoládového pudingu Dr.Oetker

Na ozdobu:

1 bal Skořicového cukru Dr.Oetker

mleté ořechy

2 zakysané smetany

Postup

1. V míse utřeme žloutky s cukrem, olejem, vodou a vanilínovým cukrem. Pak přidáme mouku, kypřicí prášek a sníh ze dvou bílků. Těsto vylijeme na vymaštěný a moukou vysypaný vyšší plech. 2. Puding uvaříme podle návodu na obalu (pouze bez cukru). Ještě teplý ho nalijeme na těsto. Dáme péct při teplotě 160-180°C (dbejte zkušeností s Vaší troubou) po dobu asi 35–45 minut. 3. Po upečení necháme moučník vychladnout. Na upečenou na moučník rozetřeme zakysanou smetanu, kterou posypeme mletými ořechy a skořicovým cukrem. Do servírování uchováváme moučník v chladu.