Krémové řezy

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g listového těsta
Žloutkový krém: 0,31 mléka, 1 pudinkový prášek s vanilkovou příchutí, 1 vanilinový cukr, 0,251 smetany ke šlehání, 1 ztužovač, I lžíce moučkového cukru Rumová poleva: 150 g moučkového cukru, 1 lžíce rumu, 1 lžice horké vody, citronová šťáva

Postup

Listové těsto vyválíme na plát silný asi 4 mm, rozdělíme jej na pruhy široké asi 10 cm. Přeneseme je na plech, na několika místech propícháme vidličkou a v dobře vyhřáté troubě upečeme dozlatova. Necháme vychladnout. Mezitím uvaříme z mléka, pudinkového prášku a cukru hustý pudink a za občasného míchání necháme vychladit. Smetanu se ztužovačem ušleháme dohusta a smícháme s vychladlým pudinkem. Polovinu listových pásů potřeme vyšší vrstvou krému. Druhou polovinu plátu, který použi-jeme na pokrytí, potřeme nejdříve tence marmeládou a pak rumovou polevou. Teprve potom tuto část nakrájí-me na dílky a položíme je na krém. Po ztuhnutí podle nich dokrojíme ostrým, nejlépe pilkovým nožem namo-čenvm ve vodě spodní část moučníku.