

# Sváteční moučník

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

30 dkg hladké mouky  
10 dkg moučkového cukru  
1 dl oleje  
2 vejce  
0,25 l vlažného mléka  
2 lžičky kakaa  
1 prášek do pečiva. 2 vanilkové pudinky  
0,5 litru mléka  
2 vanilkové cukry 10 dkg moučkového cukru  
15 dkg másla  
2 balíčky sušenek BeBe  
mléko Salko  
25 dkg másla  
čokoláda na vaření.

## Postup

Ze žloutků a cukru vyšleháme pěn másla, přilijeme mléko, olej a mouku prosetou s práškem do pečiva. Potom vmícháme sníh z bílků a těsto rozetřeme na pomoučený plech. Piškotové těsto upečeme do zlatova. Dva vanilkové pudinky rozmícháme v půl litru mléka. Přidáme dva vanilkové cukry a uvaříme pudink. Po vychladnutí do něj zašleháme 15 dkg změkklého másla a 10 dkg cukru moučky. Touto směsí potom potřeme vychladlý moučník, který poklademe 2 balíčky sušenek BeBe. Na sušenky rozetřeme karamelový krém. Vaříme 2 hodiny ve vodě uzavřenou plechovku slazeného mléka Salko. Do vychladlého zašleháme 25 dkg másla. karamelový krém postříkáme čokoládovou polevou a necháme ztuhnout.