

Cukrářská nohavice

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 lžíce cukr moučka

2 lžíce kakao

250 g máslo

1 puding vanilkový

2 lžíce rum

1 balení sušenky BeBe bílé

1 balení sušenky BeBe kakaové

šlehačka

1 vejce - žloutek

3,5 dcl voda

Postup

Na mírném ohni za stálého míchání uvařit puding s vodou (ne s mlékem !!), až bude krém skoro průsvitný. Krém nechat zchladnout. Do vlažného krému vmíchat mimo kakaa všechny přísady - vše utřít do hladké hmoty. Do poloviny hmoty vmíchat hořké kakao. Vše nechat v lednici zchladnout. Na velkém pruhu alobalu střídavě skládáme kvádr - světlé sušenky mažeme kakaovým krémem, kakaové sušenky světlým krémem. Vrstva krému je stejně silná jako sušenka, přikládáme s citem, krém nevytlačujeme. Zbytkem krému natřeme boky kvádrů, zabalíme do alobalu. Necháme v lednici nejméně 24 hodin uležet - promáčet. Krájíme šikmo 1 cm silné plátky, zdobíme šlehačkou.