

MEDOVÝ KRÉMEŠ

CESTO:

25 dkg hladká múka

10 dkg práškový cukor

1 ČL rumu

1 ks celé vajce

1 ks žltok

1 PL medu

½ ČL sóda bicarbóna

5 dkg smetol

PLNKA:

7 dcl mlieko

12 dkg polohrubá múka

25 dkg palmarín

25 dkg práškový cukor

2 balíky prášková šľahačka

1 ks vanilkový cukor

3 dcl mlieko

POSTUP:

Všetky ingrediencie na cesto vymiešame do kompaktného cesta, ktoré rozdelíme na dva časti a každú vyvaľkáme na papieri na pečenie, popicháme vidličkou a upečieme do zlatista.

Uvaríme si krém z mlieka a polohrubej múky. Vymiešame cukor a maslo do peny a zašľaháme do prechladeného uvareného krému.

Natrieme na porpus.

Vyšľaháme šľahačku, ktorú natrieme na plnku a pritlačíme druhý korpus.

Pocukrujeme alebo polejeme čokoládou. Pokrájame.