

Mozartove rezy



Ingrediencie

KORPUS

450	gramov	hladkej múky (cesto)
150	gramov	práškového cukru (cesto)
150	gramov	palmarinu (cesto)
1	kus	vajicko (cesto)
5	polievkové lyžice	mlieka (cesto)

KREM

150	gramov	kryšt. cukru (krém)
3/4	litre	mlieko (krém)
7	polievkové lyžice	poloh. múky (krém)
250	gramov	maslo (krém)
250	gramov	práš. cukru (krém)

Inštrukcie

Cesto:

Zo všetkých ingrediencií a na špic noža sódy bikarbóny dobre vypracujeme cesto a rozdelíme ho na štyri časti. Každú vyvaľkáme, položíme na plytký, suchý plech, a upečieme (pri 180 °C asi 7 minút).

Krém:

Kryštálový cukor upálime na karamel, mlieko – rozdelíme na polovice, jednu prihrejeme a vylejeme na urobený karamel, v druhej rozmiešame 7 polievkových lyžíc polohrubej múky (je to asi 22 dkg) a prilejeme do rozvareného karamelu, - uvaríme krém. Za občasného miešania necháme vychladnúť. Osobitne vymiešame maslo s práškovým cukrom, potom pridáme vychladnutý karamelový krém, spolu vymiešame a do hotovej plnky pridáme trochu rumu.

Krém si rozdelíme na štyri časti a plníme pláty. Koláč zaťažíme a odložíme na chladné miesto. Polejeme čokoládou a zdobíme podľa fantázie.