

Anglická kremeška

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ze surovin uděláme těsto (hl. mouka, 100 g moučkového cukru, olej, 2 vejce, kypřicí prášek a 60 ml mléko). Mléko přidáváme postupně. Pokud bude těsto příliš husté, přidáme 50 ml maximálně však 100 ml mléka. Těsto rozdělíme na 3 části, které vyválíme na velký plech. Pokud bude nepodajné, dáme těsto na chvíli do mikrovlnné trouby. Vuválené těsto upečeme na opačné straně čistého nevymaštěného plechu při teplotě 180°C cca 10 minut. Náplň: 500 ml mléka, Zlatý krém, vejce, 120 g cukru a vanilkový cukr.

Uvaříme za stálého míchání hustý pudink a necháme vychladnout. V misce vyšleháme 250 g změkklého másla a 80 g moučkového cukru. Do vyšlehaného másla postupně po lžičkách přidáváme vychladlý pudink. Musíme postupně, aby se krém nesrazil. Na upečený plát, dáme část náplně a dáme další plát. Mezi 1. a 2. plát dáme nakrájené na kolečka banány. Nakonec polijeme čokoládovou polevou (rozpuštěná čokoláda s trochou másla).

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 580 g
- **Cukr krystal** - 120 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 180 g
- **Banán** - 200 g
- **Olej slunečnicový** - 100 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 270 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 500 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 100 g
- **Zlatý klas 40 g** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

