Koláč z Bebe sušenek

Linda Průšová-Šeráková

Ingredience

Korpus

- vejce — 4
- mouka polohrubá — 14 dkg
- cukr moučka — 18 dkg
- cukr vanilkový — 1
- prášek do pečiva — 0,5
- voda — 4 lžíce

Krém

- mléko — 1 l
- 3 ks vanilkového pudinku
- cukr moučka — 2 lžíce
- 1 celé máslo
- 11/2 balení Bebe sušenek

Poleva

- cukr moučka — 24 dkg
- mléko — 3 lžíce
- máslo — 18 dkg
- kakao — 4 lžíce
- solamyl — 2 lžíce

Postup

Při výrobě korpusu našleháme bílky s vodou v tuhý sníh. Vmícháme cukr, žloutky a nakonec polohrubou mouku smíchanou s prdope a vanilkovým cukrem. Pečeme ve velkém plechu asi ¼ hodiny při 160 st.C

Z mléka, pudinku a cukru uvaříme pudink a do ještě horkého vmícháme máslo.

Pudink nalijeme na vychladlý korpus, poklademe Bebe sušenkami a zalijeme čokoládovou polevou. Tu si připravíme tak, že máslo rozpustíme (nevaříme!), přidáme cukr, zamícháme, přidáme kakao, zamícháme, přidáme mléko, zamícháme, přidáme solamyl a chvíli mícháme, aby se solamyl provařil.

Koláč necháme vychladnout.

Zdroj: cilka.eu