Anglická krémeška

Počet porcií: 10
Čas prípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Zo surovín urobíme cesto (hl. múka, 100 g práškového cukru, olej, 2 vajcia, kypriaci prášok a 60 ml mlieka). Mlieko pridávame postupne. Pokiaľ bude cesto príliš husté, pridáme 50 ml, maximálne však 100 ml mlieka. Cesto rozdelíme na 3 časti, ktoré vyvaľkáme na veľký plech. Pokiaľ bude nepoddajné, dáme cesto na chvíľu do mikrovlnnej rúry. Vyvaľkané cesto upečieme na opačnej strane čistého nevymasteného plechu pri teplote 180 °C cca 10 minút. Náplň: 500 ml mlieka, Zlatý krém, vajce, 120 g cukru a vanilkový cukor. Za stáleho miešania uvaríme hustý puding a necháme vychladnúť. V miske vyšľaháme 250 g zmäknutého masla a 80 g práškového cukru. Do vyšľahaného masla postupne po lyžičkách pridávame vychladený puding. Musíme postupne, aby sa krém nezrazil. Na upečený plát dáme časť náplne a položíme ďalší plát. Medzi 1. a 2. plát dáme banány nakrájané na kolieska. Nakoniec polejeme čokoládovou polevou.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 580 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 500 g
- **Zlatý krém 40 g** - 40 g
- **Banán** - 200 g
- **Cukor múčka** - 180 g
- **Cukor kryštál** - 120 g
- **Olej slnečnicový** - 100 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Maslo** - 250 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE