

Moučník ke kávě



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 50min , Porce: 6

2384 kalorií , **3 g** cukrů , **198 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/moucnik-ke-kave>

Příprava

Oddělené bílky se špetkou soli vyšleháme do tuha. Poté zašleháme žloutky, cukr a nakonec mouku promíchanou s práškem do pečiva. Těsto vylijeme na plech vyložený pečícím papírem a rovnoměrně rozetřeme. Plech vložíme do předehřáté trouby na 200°C a pečeme asi 12 - 15 minut (dle trouby). Šlehačku v prášku vyšleháme s mlékem a ztužovačem do husta. Máslo vyšleháme s cukrem a zašleháme připravenou šlehačku. Upečený plát rozkrojíme na polovinu. Jeden díl potřeme vyšlehaným krémem, na který rozložíme dobře okapané mandarinky. Přikryjeme druhým dílem a povrch pocukrujeme.

Ingredience

- Těsto - 5 vajec
- 80 g hladké mouky
- 120 g cukru krupice
- 2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- špetka soli
- Krém - 125 g másla
- 2 lžíce cukru moučka
- 1 šlehačka v prášku (50g)
- 1 ztužovač šlehačky
- 100 ml plnotučného mléka
- 1 mandarinkový kompot

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Zavařeniny, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

