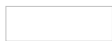


Tribitky



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 2h 20min , Čas vaření: 2h 30min

Celkový čas: 4h 50min , Porce: **16**

4663 kalorií , **6 g** cukrů , **399 g** tuků , **42 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/tribitky>

Příprava

Piškot: smícháme vejce, cukr krupici, prášek do pečiva, olej, mléko, mouku a kakao. Těsto nalijeme do vymazaného a moukou vysypaného pekáčku. Pečeme při 180 °C asi 30 minut. Mezitím uvaříme pudink: Smícháme pudinky vanilkové příchuti, vanilkové cukry, 1/2 l mléka a 15 dkg másla. Přivedeme k varu. Tuto směs nalijeme ještě teplou na upečený piškot a poklademe BEBE sušenkami. Dáme ztuhnout. Slazené kondenzované mléko (v konzervě) vaříme asi 2 hodiny ve vodě a studené vyšleháme s 20dkg másla. Navršíme na sušenky a polijeme čokoládovou polevou. Dáme ztuhnout asi na 2 hodiny do lednice.

Ingredience

- 2 vejce
- 20 dkg cukru krupice
- 1 kypřící prášek do pečiva
- 1 dcl rostlinného oleje
- 3/4 l mléka
- 30 dkg hladké mouky
- 2 lžičky kakaa
- 2 pudinky vanilkové příchuti
- 2 vanilkové cukry
- 35 dkg másla
- 1 slazené kondenzované mléko
- 1 BEBE sušenky
- 1 čokoládovou polevu

Kategorie

Narozeniny, Německá, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Zkušený kuchař, Moučník