

Boule



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

8520 kalorií , **3 g** cukrů , **691 g** tuků , **125 g** bílkovin

Autor: pink.verca

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

Příprava

Nejprve oddělíme u všech vajec bílek a žloutek. Ze všech bílků uděláme sníh. Ze žloutků, cukru, mouky, prášku do pečiva, horké vody a trocha citronové šťávy a kůry uděláme těsto. Pak přidáme sníh. Těsto rozdělíme na dvě poloviny a do jedné přidáme na obarvení kakao. Těsta rozendáme na 2 plechy a upečeme v předehřáté troubě 40 minut na 180 °C. Po vychladnutí těsta rozkrájíme na menší kousky tak, abychom je mohli vrstvit do velké kulaté mísy (budou se střídát barvy). Jednotlivé vrstvy se promazávají pudinkovým krémem (uvařený pudink, po vychladnutí se přimíchá máslo a rum). Když je mísa „naplněná“, tak se dá do chladničky uležet a pak se vše vyklopí. Hotový moučník vypadá jako „boule“.



Ingredience

- 10 vajec
- 0,75 kg cukru krupice
- 0,5 kg polohrubé mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 4 lžíce kakaa
- 1 citrón
- 20 lžic horké vody
- 75 dkg másla
- 1 l mléka
- 3 pudinkové prášky vanilkové
- 1 dcl rumu

Kategorie

Silvestr, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Moučník