Jednoduchý krémeš

Obtížnost: ▫▫▫▫▫

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 6min
Celkový čas: 51min , Porce: **12**

3339 kalorií , **102 g** cukrů , **162 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: https://srecepty.cz/jednoduchy-kremes

Příprava

Cesto rozdelíme na 2 časti, vyvaľkáme a upečieme na vodou navlhčenom plechu zo spodnej strany. Z bielkov a 100 g cukru vyšľaháme tuhý sneh. Z vody, zvyšného cukru, vanilky a vanilkových práškov /Zlatý klas/ uvaríme puding. Ešte horúci puding všľaháme do bielkového snehu. Krém hneď natrieme na vychladené cesto, prikryjeme druhým plátom a polejeme čokoládou. Necháme stuhnúť v chladničke a nakrájame.

▫ Tip k receptu

Nemusíme použiť vanilkový pudink, môžeme uvariť karamelový alebo čokoládový.

Ingredience

- 500 g listového těsta
- 150 g cukru krystal
- 7 bílků
- 2 sáčky pudinkového prášku
- 1 sáček vanilkového cukru
- 400 ml vody
- 150 g čokoládové polevy

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník