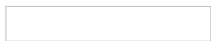


Sladké letadlo



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 8

3202 kalorií , **1 g** cukrů , **231 g** tuků , **54 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/sladke-letadlo>

Příprava

Půlku másla, žloutky, cukr krupici s vanilkovým cukrem utřeme. Postupně střídavě přidáváme vlažné mléko a mouku smíchanou s práškem do pečiva. Nakonec vmícháme sníh, který jsme vyšlehali z bílků. Těsto nalijeme do formy na biskupsky chlebiček. Pečeme v předehřáté troubě při 175 C zhruba 30 minut. Vyndáme z trouby, necháme chvíli stát a výklopíme. Poté nožem upravíme do žádaného tvaru. Na krém uvaříme vanilkový pudink a necháme vychladnout. Poté do něj zašleháme půlku změkklého másla. Korpus rozřízneme a spodní čáru pomažeme krémem. Z čokolády uděláme křídla a ocas. Přilepíme horní čáru korpusu a tím vytvoříme trup letadla, který rovněž celý potřeme krémem. Dle fantazie dotvoříme vrtuli a okénka ze sušenek a bonbónů.

Ingredience

- 250 g másla
- 4 vejce
- 200 g cukru krupice
- 1 sáček vanilkového cukru
- 200 ml mléka
- 300 g polohrubé mouky
- 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- 1 vanilkový pudink
- čokoláda na vaření
- sušenky a bonbóny na dozdobení

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Moučník