

Ingrediencie

cesto: 420 g polohrubej múky, 200 g Hery, 4 PL mlieka, 1 prášok do pečiva, 1,5 PL práškového cukru, 0,5 ČL mandľový extrakt, 1 ČL nastrúhana citrónová kôra

plnka: 250 g gaštanové pyrė, 3 žĺtky, 2 bielky, 150 g práškového cukru, 20 g vanilkový puding v prášku, 300 ml mlieka, 1 PL rumu, 0,5 ČL mandľový extrakt, 1 ČL nastrúhana citrónová kôra

Postup

Z uvedených surovín si vypracujeme tuhé cesto, ktoré zabalíme do fólie a necháme 45 minút v chladničke odpočívať.

V hrnci si uvaríme z mlieka a pudingového prášku puding, ktorý za občasného premiešania necháme vychladnúť. Žĺtky si vymiešame s cukrom do bielej peny, pridáme rozdrobené gaštanové pyrė, citrónovú kôru, extrakt a rum. Potom pridáme vychladnutý puding a vyšľahaný sneh z bielkov.

Stuhnuté cesto rozdelíme na polovicu. Prvú nastrúhame na hrubom strúhadle na menší plech vystlaný papierom na pečenie. Na cesto rovnomerne rozotrieme plnku a na plnku nastrúhame druhú polovicu cesta.

Pečieme pri teplote 180 stupňov cca 30 minút. Krájame po úplnom vychladnutí.

zdroj:varecha.pravda.sk

