

Pudinkové řezy z listového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: [kuchtik.honza](#)



Suroviny

Porce: 16

- Mléko 500 ml
- Cukr krupice 2 lžíce
- Vanilkový pudink 1 balíček
- Listové těsto 2 balení
- Ovocný kompot 1 sklenice

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Předem si uvaříme vanilkový pudink a necháme ho zchladnout.

Na olejem vymazaný plech vyválíme 1 listové těsto. Poklademe na něj kompotové ovoce, poté zalijeme vanilkovým pudinkem a přikryjeme další vrstvou vyváleného listového těsta.

Všechno dáme do trouby předehřáté na 180 °C. Pečeme do té doby, než je těsto pěkně zlatavé.

Když je moučník připravený k podávání, můžeš ho ještě zlehka posypat moučkovým cukrem nebo ozdobit šlehačkou. Řezy můžeš udělat i z jablečného kompotu, na závěr ji pak posypej cukrem smíchaným se skořicí

