

Žloutkové řezy z listového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 9

- Máslo 25 g
- Listový těsto 1 ks
- Cukr 10 g
- Mléko 1 ks
- Vanilkový pudink 1 ks
- Žloutek 2 ks
- Vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 9

Postup:

Listové těsto rozpůlíme na 2 části, z každé vyválíme placku velikosti plechu a dáme péct podle návodu. Pak je necháme vychladnout.

Připravíme si krém. V mléce uvaříme pudink se žloutky. Směs necháme vychladnout. Máslo ušleháme s cukrem a pomalu do něj vmícháme pudink. Ten ale musí být opravdu studený, jinak se krém srazí. Podle chuti můžeme přidat rum.

Jednu placku upečeného listového těsta potřeme krémem a druhou na ni přiklopíme, necháme uležet 12 - 24 hodin lednici.

Před podáním moučník posypeme moučkovým cukrem.