

ZÁKUSEK Be-Be

20dkg cukru moučka

20dkg polohrubé mouky

4 žloutky

4lžíce vařící vody

prášek do pečiva

sníh

Vymícháme těsto a dáme upéct.

Krém: 3 vanilkové pudinky uvaříme v 1l mléka. Do horkého zašleháme 15dkg másla a vše nalijeme na upečený (už chladný piškot). Na vlažné poklademe sušenky Be-Be, pěkně jednu vedle druhé a pokapeme rumem. Nakonec polijeme čokoládovou polevou. Můžeme posypat barevným zdobením.

Poleva: 25dkg cukru moučka, 10dkg másla, 3lžíce kaka, 3lžíce rumu a 2lžíce horké vody (máslu samozřejmě roztopit na ohni)

TŘÍBAREVNÁ BUCHTA S TVAROHEM

Tmavé těsto: 15dkg cukru moučka, 30dkg polohrubé mouky, 15dkg zlatá haná, 6lžic vody, kakao, ½ prášku do pečiva, 1/2vanilkového cukru

Zpracujeme těsto a pomocí válečku přeneseme na plech.

Tvarohová náplň: 3tvarohy + uvařený vanilkový puding v 1/2lmléka, cukr dle chuti + žloutek

Světlé těsto:12dkg cukru moučka, 20dkg polohrubé mouky, 4lžíce vody, 3žloutky, ½ prášku do pečiva, ½ vanilového cukru 1dcl oleje, sníh

Vše smíchat (nakonec sníh pouze vmíchat) a vylít na tvarohovou náplň.