

# NajPečenie



## Falošný ovocný krémeš

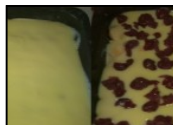
Neviete sa rozhodnúť či máte chuť na krémový či ovocný koláč? Spojte krémeš s ovocím podľa chuti..

### Potrebuje:

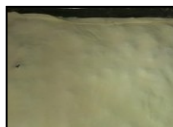
- 250 g** lístkové cesto
- 1 bal.** piškóty detské
- 2 ks** puding vanilkový
- 1 liter** mlieko
  - višne vykôstkované kompótové
  - ovocie rôzneho druhu

### Postup:

Lístkové cesto rozdelíme na 2 časti. 1 časť vyvaľkáme na tenký plát, a dáme na Cerou vymastený plech. Na to poukladáme piškóty.



Uvaríme puding z 1 litra mlieka a z 2 vanilkových pudingov. Ešte teplý puding nalejeme na piškóty. Na to poukladáme odkvapkané vykôstkované višne ako na obrázku.



Potom vyvaľkáme druhé cesto rovnako ako prvé a prikryjeme puding. Pečieme okolo 30-40 minút vo vyhriatej rúre na 200 °C.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>30 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>30 - 40 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>200 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažšie</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---

Po vychladnutí posypeme zákusok práškovým cukrom a vložíme do chladničky na 2 - 3 hodiny. Po stuhnutí nakrájame a ozdobíme ovocím rôzneho druhu.