



# Jugoslávský krémeš

20 porcí



Jednoduchý



do 50 Min.



## Na těsto:

400 g listové těsto

## Na ořechové těsto:

5 kusů bílek

špetka sůl

5 kusů žloutek

100 g moučkový cukr

70 g mouka polohrubá

1/2 balíčku Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

140 g ořechy vlašské mleté

1 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker

## Na krém:

1 l mléko polotučné

4 balíčky Zlatý klas Dr. Oetker

500 g máslo změkklé

200 g moučkový cukr

4 PL rum

## Na ozdobení:

2 zarovnaná PL moučkový cukr

## Ještě potřebujeme:

- 1 Na přípravu těsta listové těsto rozdělíme na dvě poloviny. Z každé poloviny vyválíme plát 30 x 40 cm. Pláty položíme na vymazané plechy a na několika místech propícháme vidličkou. Vložíme do předehřáté trouby a postupně pláty upečeme. Každý plech pečeme asi 15 minut.

**Elektrická trouba: 190°C**

**Horkovzdušná: 170°C**

**Plynová trouba: stupeň 3**

**Doba pečení: 15 Min.**

- 2 Oba pláty necháme vychladnout.

- 3 Pro přípravu ořechového těsta v míse vyšleháme z bílků a soli elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni tuhý sníh. Žloutky s cukrem šleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem, ořechy, kakaem, sněhem z bílků a ručně vymícháme dohladka. Těsto nanese na vymazaný a moukou vysypaný plech a rovnoměrně rozetřeme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme při stejné teplotě jako v bodě 1.

**Elektrická trouba: 190°C**

**Horkovzdušná: 170°C**

**Plynová trouba: stupeň 3**

**Doba pečení: 25 Min.**

- 4 Plát necháme vychladnout.

- 5 Na přípravu krému nalijeme do hrnce polovinu mléka a přivedeme k varu. Ve druhé polovině rozmícháme Zlaté klasy, nalijeme do vroucího mléka a asi minutu povaříme. Odstavíme a necháme za občasného míchání zcela vychladnout. Máslo s cukrem vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Po částech zašleháváme vychladlý krém. Přidáme rum a zamícháme. Polovinu krému rovnoměrně rozetřeme na plát z listového těsta a nanese ořechový plát. Potřeme druhou polovinou krému a zakryjeme druhým plátem listového těsta. Přitlačíme a uložíme asi na 2 hodiny do lednice.

- 6 Před servírováním dozdobíme práškovým cukrem.