"OBLÍŽ PRST" OD HUGA

Budete potrebovať:
Na cesto:
5 vajec
160 gramov kryštálového cukru
1 vanilkový cukor
160 gramov hladkej múky
2 polievkové lyžice Kakao

6 polievkových lyžíc oleja
Na žltý krém:
½ litra mlieka
4 polievkové lyžice Maizeny
5 žĺtkov
200 gramov práškového cukru
250 gramov masla
Na varený sneh:
5 bielkov
300 gramov cukru

Postup:
V mixéri vyšľahajte do hustej peny 5 celých vajec, 160 gramov kryštálového cukru a 1 vanilkový cukor.
Pridajte 6 lyžíc oleja. Potom pridajte 160 gramov preosiatej hladkej múky, 1 prášok do pečiva a 2 lyžice kakaa.
Dôkladne zamiešané cesto vylejte na maslom potretý a hrubou múkou vysypaný plech. Pečte vo vyhriatej rúre v15 minút na 180 stupňoch.
Príprava žltého krému:
Z pol litra mlieka, 4 lyžíc maizeny a 5 žĺtkov uvarte hustý krém. Nezabudnite počas celého varenia dôkladne miešať. Potom krém zakryte fóliou a nechajte vychladnúť.
V mixéri vymiešajte do peny 250 gramov masla a 200 gramov práškového cukru.
Vychladnutý krém postupne vmiešavajte do vymiešaného masla s cukrom. Pripravený krém natrite na vychladnuté cesto.
Príprava snehu:
Cukor s bielkami vyšľahajte ručným šľahačom v parnom kúpeli do krémovej konzistencie. Hotový varený sneh natrite na krém a koláč uskladnite do chladničky.
Hotovo!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo