

Koláč se dvěma krémy

Martina Juláková

Ingredience

Píškot

- žloutek — 5
- cukr moučka — 250 g
- 300 g polohr. mouky
- olej — 2 dl
- voda — 2 dl
- prášek do pečiva — 1
- sníh z bílků
- skořice sypká

Krém 1

- mléko — 2 dl
- máslo — 125 g
- 100 g čok.na vař.
- máslo — 300 g
- cukr — 90 g

Krém 2

- mléko — 4 dl
- 1 vanil. cukr
- žloutek — 1

Postup

Upečeme píškot. Den předem si připravíme krémy a to tak, že ingredience na jednotlivé krémy rozpustíme ve vodní lázni, ale nevaříme a asi 3 minuty mixujeme. Dáme do lednice a druhý den ušleháme. Krémy natřeme na píškot, světlý nahoru a posypeme skořicí.