Sněžka

Hanka Bauerová

Ingredience

Žlutá náplň

- mléko — 0,75 l
- 2 vanilkové pudinky
- rum — 2 lžíce
- cukr dle chuti
- listové těsto

Bílá náplň

- 2 šlehačky
- cukr vanilkový — 1
- ½ sáčku želatiny

Postup

Upečeme dva pláty z listového těsta. Uděláme žlutou náplň a to tak, že ze všech ingrediencí uvaříme hustý pudink, který za občasného míchání necháme vychladnout, aby se neudělal škraloup. Poté uděláme druhou náplň a to tak, že šlehačky ušleháme s vanilkovým cukrem do tuha. Podle návodu uvaříme želatinu a vychladlou ji zamícháme do šlehačky. Necháme 5 až 7 minut v lednici.

Na vychladlý plát těsta natřeme žlutou a na ni bílou vrstvu krému. Přikryjeme druhým plátem těsta. Vršek pocukrujeme nebo můžeme přelít čokoládovou polevou.

Zdroj: cilka.eu