

Žloutkové řezy (Kremeš)

1 litr mléka

4 žloutky

4 vrchovaté lžíce hladké mouky

2 lžíce solamylu

2 lžíce vanilkového pudinku

20 dkg cukru

1 vanilkový cukr

Uvaříme stejně jako klasický pudink. (V tomto pořadí suroviny postupně pořádně rozmícháme v části mléka. Potom směs zamícháme do vařícího zbytku mléka a chvíli povaříme.)

Necháme vychladnout, ale občas promícháme, aby se neudělal škraloup na povrchu.

Do vychladlého krému vmícháme ušlehaný sníh ze 2 bílků.

2 lístková těsta

čokoládová poleva (čokoláda na vaření)

Každé těsto rozválíme a placku upečeme. Před pečením těsto propícháme vidličkou, aby mohla utéct pára. Pečeme v předem vyhřáté troubě (el.) na 180-200 stupňů cca 25-30 min.

Na jednu upečenou placku nanese krém, druhou upečenou placku nakrájíme na čtverce a ty pak položíme na krém. Nakrájíme podle čtverců i spodní placku.

Řezy ozdobíme čokoládovou polevou a dáme vychladit.

Pozn.: Těsta jsou balená po dvou, takže máme 4 placky, které netřeba spojovat, pokud budeme péci vždy dvě placky na jednom plechu. Pokud máme menší plech, je lepší péci každou zvlášť, aby těsto bylo pořádně rozválené a po upečení nebylo moc vysoké.