

Pudinkové kostky s tvarohem - bez mouky!

Ingredience:

Těsto:

- 4 kakaové pudinky
- 20 dkg moučkového cukru
- 4 vejce
- 1 lžíce rumu
- 20 ml oleje
- 1 prášek do pečiva

Krém:

- 25 dkg másla
- 20 dkg moučkového cukru
- 50 dkg měkkého tvarohu

Popis postupu:

Pudinkové prášky smícháme s práškem do pečiva a cukrem. Přidáme vejce, rum, olej a vše důkladně promícháme. Těsto vylijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a pečeme při 200 °C asi 20 minut. Po upečení necháme vychladnout a mezitím si připravíme krém.

Změklé máslo utřeme s cukrem do pěny. Přidáme tvaroh a vše důkladně vyšleháme na hladký krém, který pak rozetřeme na vychladlý korpus. Povrch můžeme ozdobit dle své fantazie.