

Úžasný, tvarohový moučník



Prostřední sloupec je množství na klasický plech

<p>1 ½ dávky 3 vejce 1,5 hr. cukr ¾ hr. olej 3 hr. hl.m. 1,5 pr. 2 vanil. 1,5 hr. miner. kakao</p>	<p>Těsto: 2 celá vejce, 1 hrnek cukru krupice, 1/2 hrnku oleje, 2 hrnky hladké mouky, 1 prdopeč, 1 vanilkový cukr, 1 hrnek mléka, kakao</p>	<p>na půl dávky: místo hrnku je sklenka 1,8 dcl 1 celé vejce 1 neplná sklenka cukru ½ sklenky oleje 2 sklenky hladké mouky, 2/3 prdopeč, 1 vanilkový cukr, 1 sklenka mléka nebo minerálky kakao</p>
	<p>Těsto: vejce s cukrem ušlehat, vešlehat olej a další dohromady, plech vyložíme peč. papírem, těsto nalijeme na plech s peč. papírem a upečeme - při 180-200° C asi 15 - 20 minut.</p>	
<p>1 a ¼ l mléka 6 pudinků 5 lž.cukru 375 g másla 4 tvarohy rum</p>	<p>Krém: necelý 1 l mléka, 4 vanilkové pudinky + cukr dle chuti, 250 g másla 3 tvarohy , rum dle chuti,</p>	<p>Krém: necelý 1/2l mléka, 2 vanilkové pudinky + cukr dle chuti, 125 g másla 1-2 tvarohy , rum dle chuti,</p>
	<p>Krém: v mléku uvaříme pudink, hned do horkého zašleháme máslo a poté vešleháme tvarohy a rum a ještě našleháme. Krém nanese na vychladlé těsto, uhladíme</p>	
<p>400 gr čok. 1 dcl horké vody 3 zakys.</p>	<p>Poleva: 300 g čokolády na vaření horká voda asi ½ deci 2 zakysané smetany</p>	<p>Poleva: 150 g čokolády na vaření horká voda 1 zakysaná smetana</p>
	<p>Rozmícháme čokoládu s horkou vodou na hodně hustou hladkou kaši a pak do ní metličkou vmícháme zakysané smetany . Dáme vychladit do lednice</p>	