

Kaki Persimon dort

Korpus:

1 hrnek cukru krupice
2 vejce
2 hrnky polohrubé mouky
0,5 hrnku oleje
1 hrnek mléka
1 balíček kypřicího prášku

Krém:

140g másla
60g polohrubé mouky
0,5 l mléka
200g měkkého másla
180g cukr moučka
1 bal. vanilkového cukru
2 zralé kaki Persimon Bouquet
1 tabulka čokolády na vaření



Postup:

Ručním šlehačem vyšleháme vejce s cukrem. Poté přidáme mouku s kypřícím práškem, olej a mléko.

Vzniklé těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy a pečeme 25 min při 180°C.

V menším hrnci rozpustíme máslo, přidáme mouku a za stálého míchání zasmažíme cca 3 minuty.

Do hotové jíšky po trochách přidáme mléko a za stálého míchání vaříme 10 minut na mírném ohni.

Do zchladlého základu přidáme zbytek másla a cukr a vyšleháme v hladký krém.

Na upečený korpus natřeme část krému, poklademe na kolečka nakrájeným kaki Persimon Bouquet a potřeme zbylým krémem. Navrch nastrouháme čokoládu. Poté necháme ztuhnout v ledničce.

Dobrou chuť!

