

Dunajské vlny

Těsto: 350 g tuku (máslo nebo margarín)
250 g cukru (pískového)
6 – 7 celých vajec
450 g hladké mouky
1 prášek do pečiva
trochu mléka (dávám asi 200 ml)

Čerstvé nebo kompotované ovoce

Krém: ½ l mléka
1 vanilkový pudink
1 máslo
asi 5 lžic cukru (práškového)

Poleva I: 100 g másla (tuku)
100 g cukru (práškového)
4 lžice kakaa
4 lžice rumu

nebo **Poleva II:** 150 g čokolády
75 g ztuženého tuku nebo másla

Těsto: Tuk utřeme s cukrem a postupně přidáváme, po jednom, vejce a dále dobře třeme. Nakonec pomalu zapracujeme mouku s práškem. Je-li těsto příliš husté, přidáme podle potřeby mléko. Polovinu těsta rozetřeme na vymazaný a vysypaný velký pekáč, do druhé poloviny zapracujeme kakao a dáme jej navrch. (Paní Bohdalová píše „nalijeme navrch“, ale mně těsto nikdy doopravdy neteče.) Na těsto dáme meruňky (já dávám i broskve, banány, kiwi, jahody nebo třešně, kompotované hrušky – narovnáám je střídavě do řad). Pečeme pomalu v mírně vyhřáté troubě (asi 160° C, ale každá trouba peče jinak). Na studený moučník rozetřeme krém, necháme chvíli zchladit v ledničce, pak jej polijeme čokoládovou polevou a uložíme zpět do lednice. Nejlepší je až druhý nebo třetí den, když se rozleží. Krájíme nožem ohřátým v teplé vodě, abychom ztuhlou čokoládu nepolámali.

Krém: Máslo utřeme s cukrem do pěny a postupně, po lžících vešleháváme zchladlý pudink. Máslo a pudink musí mít přibližně stejnou teplotu nebo se srazí.

Poleva I : Rozpustíme máslo, necháme trochu ochladnout, do vlažného přidáme cukr, kakao a rum a důkladně třeme.

Poleva II: Rozpustíme čokoládu, do ní rozmícháme změkklý tuk nebo máslo.

Recept je z knihy Jiřiny Bohdalové „Hádej, kam půjdem na večeři“.

Dobrou chuť!