

## Smetanové kostky



### Ingredience

- 8 ks bílku
- 8 lžic moučkový cukr
- 8 lžic hladká mouka
- 1 bal. prášek do pečiva
- 150 ml studené mléko
- 700 ml mléka
- 8 ks žloutku
- 5 lžic kr. cukr
- 9 lžic hladká mouka
- 1 bal. vanilkový cukr
- 200 g máslo
- 100 g moučkový cukr
- 200 ml smetana ke šlehání do krému
- 500 ml smetana ke šlehání na povrch + kakao na posypání

### Postup přípravy

1. Bílky vyšleháme do tuhé pěny a postupně po lžících přidáme moučkový cukr. Dostaneme lesklou pěnu, do které už jen vařečkou přimícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva.
2. Těsto navrstvíme na plech, který jsme vymazali olejem nebo vystlali pečícím papírem (rozměr plechu 35 x 35 cm) a pečeme v předem vyhřáté troubě při teplotě 180 stupňů cca 15 minut.
3. Ještě horké těsto polijeme studeným mlékem a necháme vychladnout.
4. V malém množství mléka rozmícháme žloutky, mouku. Do hrnce nalijeme zbylé mléko, přidáme cukr a necháme ho rozpustit. Když máme sladké mléko horké, přidáme rozmíchané žloutky v mléce s moukou a vaříme do zhoustnutí. Hustou hmotu odstavíme a necháme vychladnout za občasného míchání.
5. Smetanu vyšleháme do tuhé šlehačky a v druhé misce vyšleháme máslo s moučkovým cukrem do pěny. Do utřeného másla s cukrem postupně přidáváme žloutkovou hmotu a vařečkou nakonec přimícháme šlehačku.
6. Žloutkový krém navrstvíme na vychladlé těsto a pěkně uhladíme. Na krém navrstvíme vyšlehanou šlehačku, pěkně uhladíme a bohatě posypeme kakaem. Odložíme do chladničky ztuhnout.