

## PIŠKOT S PUDINKOVÝM KRÉMEM A ŠLEHAČKOU OD ZDENIČKY

200 g polohrubé mouky  
4 vejce  
200 g cukru  
4 lžíce horké vody  
1 šlehačka v prášku  
strouhaná čokoláda

Žloutky ušleháme s cukrem a přidáváme po lžících vodu. Pak vmícháme mouku, nakonec sníh z bílků. Plech vymažeme a vysypeme moukou, upečeme

Krém:  
1/2 l mléka  
2 jahodové pudinky  
4 lžíce cukru  
1 vanilkový cukr  
1 tvaroh  
250 g Hery

Z mléka, pudinkového prášku a cukru uvaříme pudink. Do vychladlého zašleháme vanilkový cukr, tvaroh a Heru.

Upečený vychladlý piškot potřeme krémem a na krém dáme vrstvu šlehačky ušlehané podle návodu na sáčku. Povrch posypeme strouhanou čokoládou.

