

# MOUČNÍK „BB“ OD JIŘINKY PIRUCHTOVÉ

## PIŠKOT:

### UŠLEHAT:

4 vejce

12 dkg cukr krupice

1 lžice vody

### PŘIDAT:

12 dkg polohrubé mouky

1/2 prdopeč

Pečeme cca 20 min. na 185°C. Po vychladnutí povrch piškotu oloupat.

## KRÉM:

### UVAŘIT:

1 l mléka

2 vanilkové pudinky

2 lžice hladké mouky

Po uvaření vychladit a smíchat s vyšlehaným máslem + 20 dkg ml. cukru

## KOMPLETACE :-)

Piškot potřít krémem, na to 1+1/2 BB sušenky tmavé, postříkat rumem, na to krém, 1+1/2 BB sušenky světlé, rum, krém a nakonec 2x šlehačka Dr. Oetkera podle návodu. Dáme ztuhnout do ledničky.

**DOBROU CHUŤ!!!**