



# BB nepečený krémeš

Ľahká nepečená dobrota s bezgluténovým BB pudingom Dr. Oetker.

asi 20 ks



jednoduchá príprava

do 20 minút



## Prísady:

### Na korpus:

3 balenia bezgluténové sušienky

### Na náplň:

800 ml mlieko

2 balíčky BB puding kakaový

bezgluténový Dr. Oetker

5 zarovnaných PL cukor

3 ks žltok

3 ks bielok

3 zarovnané PL cukor

2 balíčky Šľahačka v prášku Dr.

Oetker

300 ml mlieko

### Na potretie:

1 balíček Poleva tmavá Dr.

Oetker

### Ešte potrebujeme:

alobal

elektrický ručný šľahač

- 1 Na prípravu korpusu rozložíme polovicu sušienok na podnos. Okolo sušienok upevníme niekoľkokrát preložený alobal o výške asi 10 cm, aby bol pevnejší.
- 2 Na prípravu náplne nalejeme do väčšieho kastrólika mlieko. Pridáme BB puding, cukor a žltky a za stáleho miešania privedieme k varu a asi minútu povaríme. Odstavíme a zľahka vmiešame sneh s cukrom vyšľahaný elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. Náplň rovnomerne nanesieme na sušienky a uhladíme.
- 3 Šľahačku s mliekom vyšľaháme podľa návodu na obale a nanesieme na náplň a uhladíme. Na povrch naskladáme zvyšné sušienky a uložíme do chladničky aspoň na 2 hodiny stuhnúť. Potom odstránime alobal.
- 4 Na potretie rozpustíme polevu podľa návodu na obale a povrch krémeša rovnomerne polejeme.

