Dezert s’mores

Časová náročnost: 120 minut

Krusta:

1 hrnek	změklé máslo
1/2 hrnku	cukr
1 a 1/2 hrnku	hladká mouka
2 ks	žloutek



Krém:

200 g	čokoláda
50 g	máslo
100 g	hladká mouka
2 ks	vejce

Povrch:

	pěnové bonbony marshmallows

Postup přípravy

Jde v podstatě o dvě máslové či grahamové sušenky, mezi které se vloží kus čokolády a marshmallow. Vše se poté zapeče a sladký křupavý dezert je na světě. Pojďme si tuto pochoutku trochu předělat do formy většího dezertu!

Koláčovou, dortovou formu, či malý plech vymažeme trochou tuku a na dno vložíme kus pečicího papíru. Připravíme si krustu. Všechny ingredience smícháme v misce do hladkého těsta. Struktura a barva bude připomínat bramborový knedlík. Přibližně dvě třetiny těsta rovnoměrně namačkáme na dno. Zbylé těsto rozřízneme na půl, vyválíme dva válečky, dostatečně dlouhé, aby seděly kolem vnitřního obvodu formy, a mačkáním vytvoříme okraje. Na dno uděláme vidličkou několik dírek a krustu dáme na chvíli vychladit do lednice. Poté na povrch vložíme další kousek pečícího papíru a na ten nasypeme nevařené fazole, hrách nebo rýži, abychom těsto zatížili a to se při pečení nezvedalo. Pečeme na 175°C, dokud nám okraje nezačnou zlátnout. Poté vyndáme, vysypeme zátěž a necháme chvilku vychladnout. Připravíme si náplň. Nad vodní lázní si rozpustíme čokoládu. Přimícháme máslo a rovněž necháme rozpustit. Necháme chvíli zchladnout a poté přidáme mouku a vejce. Pokud máme raději sladší dezert, přidáme ještě tak 2 lžíce cukru. Krém vlijeme

do korpusu a znovu vložíme do vyhřáté trouby. Pečeme asi 20 minut, dokud není náplň na dotek pevná. Vyjmeme, povrch poklademe marshmallow a ještě na pár minut vložíme do trouby, aby se lehce rozpustily a zezlátly. Po vychladnutí krájíme na jednotlivé čtverečky či jako klasický dort.