

# Dezert s'mores

Časová náročnost: 120 minut

## Krusta:

1 hrnek	změkklé 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. Pojdme 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 pečicího 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 chvíli 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 lžičce cukru. Krém vlijeme

do korpusu a znovu vložíme do vyhřáté trouby. Pečeme asi 20 minut, dokud není náplň na dotek pevná. Vydáme, 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.