VYPEČENÁ MATIKA

BEBE ŘEZY



180:10 – 96:6=……………balení Bebe „rodinných „ sušenek (jsou to ty hranaté)

144:9= ……………………… dkg cukru

91:7 - 450:50= …………… vejce

56:7 + 640:80=…………… dkg polohrubé mouky

1/10 z 60 = ………………… gramů prášku do pečiva

3 200:800 – 1=………………vanilkové pudinkové prášky

1/100 ze 100 = …………… litr mléka

75 : 5 = ………….. ……………dkg másla

čokoládová poleva (čokoláda na vaření + tuk)

Vajíčka vyšleháme s cukrem do pěny. Přidáme prosátou mouku s práškem do pečiva a lehce vmícháme. Pečeme ve vyhřáté troubě.

Z mléka a pudinkových prášků uvaříme hustý pudink(můžeme ho uvařit v mikrovlnné troubě….nemusíme ho tak stále míchat). Ještě do horkého vmícháme máslo. (Krém si můžete trochu přisladit)

Teplý krém nalijeme na vychladlou placku, poklademe Bebe sušenkami a dáme vychladnout. Nakonec řezy polijeme čokoládovou polevou.