**DORTÍČKOVÁNÍ s marcipánovou polevou**

**KORPUS:**

4 vejce

14 dkg cukru krupice

14 dkg polohrubé mouky

Bílky se vyšlehají s cukrem a pak ručně smíchat žloutky a nakonec mouku. Pečeme na pečícím papíru na 180 stupňů asi 40 minut v dortové formě , nebo na menším plechu.

**KRÉM:**

375 ml mléka

5 dkg cukru

17 dkg másla

1 vanilkový puding

2/3 mléka s cukrem přivedeme k varu . V 1/3 rozmícháme puding a vlijeme do vroucího mléka. Povaříme 2 minuty , přikryjeme potravinářskou folií, necháme zcela vychladnout ( nejlépe do druhého dne ). Vychladlý puding nejprve rozšleháme a pak do něj přidáme za stálého šlehání kousky másla.

**CENÍK:**

Půlka korpusu 50 Kč ( v ceně je krém)

Potahovací hmota – 10 dkg 20 Kč

např. Pepina vychází marcipán na 100 Kč

Cena celého dortu je celkem 150,- Kč