

1 balení chlazeného listového těsta cca 300 g (nejlépe už rozváleného na pečícím papíru nebo chlazené vcelku či rozmrzlé mražené)
250 ml rostlinného mléka
1 oblíbený pudink v prášku
5 lžic (hnědého) cukru
125 g Rama vegan
125 ml Alpro rostlinné smetany ke šlehání

Chlazené těsto necháme chvíli při pokojové teplotě prohřát. Ramu si pokrájíme na kousky a necháme změkknout též při pokojové teplotě. Šlehačku naopak necháme pořádně vychladit.

Osvědčilo se mi rozkrájet těsto na jednotlivé porce ještě před pečením (rádýlkem nebo kráječem na pizzu) nebo budoucí řezy alespoň částečně do těsta předkrojit. Hotový bohatě krémový moučník se pak obtížně porcuje. Těsto se má propíchat na několika místech vidličkou, ale stejně se nafukuje ;-)
Na každý kousek moučníku je potřeba 2 plátky těsta, jeden dolů a jeden navrch. Také je možné alternativně těsto nechat jen dole a na krém šlehačku na konci na nášet cukrářským sáčkem s ozdobnou špičkou.

Těsto upečeme do světle zlatavé barvy podle doporučení na obalu. Mezitím si uvaříme hustý pudink z pudinkového prášku, rostlinného mléka a cukru běžným způsobem. Pak ho necháme vychladit ve vodní lázni za občasného promíchání, aby se na povrchu nevytvořil škraloup.

Smetanu ke šlehání si podle údajů na obalu vyšleháme dotuha a dáme chladit do ledničky.

Až budou mít Rama a pudink přibližně stejnou teplotu, vyšleháme si krém postupným přidáváním kousků tuku do pudinku.

Zchladnuté těsto zkompletujeme do moučníku tak, že na těsto naneseeme pudinkový krém, na něj šlehačku a povrch můžeme zakrýt dalším těstem nebo posypat jemně kakaovým práškem. Každopádně moučník necháme před podáváním aspoň hodinu odležet v lednici.

Tip: Jednotlivé kousky těsta (cca 5 x 5 cm) lze upéct i v horkovzdušné fritéze. Pře pečením dělám uprostřed vidličkou větší dírky, aby se při pečení těsto nedeformovalo horkovzduchem. Peču z každé strany 2 minuty při 180 °C.