**Sultánky**

Dávka na 1 placku (na celý plech).

Lze udělat jen jednu a překrojit ji napůl (nutné ještě za tepla, studená se láme) nebo dvě placky z dvojnásobné dávky.

Těsto:

25 dkg hladké mouky

1 vejce

1 vanilkový cukr

6 dkg cukru

6 dkg Hery (olej ne)

½ prášku do pečiva

mléko dle potřeby

Zadělat vláčné těsto, vyválet placku (nejlépe na pečícím papíru, lépe se i přenáší), upéct do růžova.

Náplň:

¾ litu mléka

2 pudinky

Polít horkým pudinkem, přiklopit druhou plackou.

Vrchní placku potřít rybízovou marmeládou (nechat vsáknout).

Poté potřít citronovou nebo rumovou polevou:

8 dkg práškového cukru

1 lžíce rumu nebo citronu

1 lžíce teplé vody

Upečené a neslepené placky můžou být připravené klidně 14 dní dopředu, vydrží dlouho.

Dobrou chuť.