

## Nádivka do moučníků

### Suroviny:

2      *másla*  
1      *Hera*  
350g   *mletého cukru*  
1      *vanilkový pudink*  
2      *polévkové lžíce polohrubé mouky*  
1      *vanilkový cukr*  
1/2 litru *vody*  
*rum dle chuti*

### Postup:

Rozkrájené máslo a Heru /vše pokojové teploty/, vyšleháme s mletým cukrem /lze dát i cukru méně, cca. 320g/. Hned na začátku přidáme trošku /3 lžíce/ horké vody nebo horké kávy /nádivka je víc našlehaná/. Potom postupně po lžičkách přidáváme vychladlý pudink. A vše pořádně vyšleháme. Nakonec přidáme rum.

Pudink uvaříme předem, aby vychladl - odměříme necelého 1/2 litru vody (může být i mléko, ale nádivka je choulostivější). Větší část dáme vařit s vanilkovým cukrem, ve zbytku rozmícháme 2 polévkové lžíce mouky a vanilkový pudink, a uvaříme dle návodu na pudinku. Pozor na "zdrnutí", lepší je při nalévání oddělat hrnec z ohně, nalít a zamíchat a pak dát znovu na oheň, aby se neudělaly žmolky. Po uvaření pocukrovat povrch pudinku mletým cukrem, aby se neudělal škraloup. Dát vychladnout.

### **POZOR:**

Do nádivky se musí pudink přidávat ve stejné teplotě jako máslo. Když je teplejší, tak nádivka zřídne a když je moc studený, tak se srazí (lze to sice napravit nahřátím, ale je to práce navíc).

Podle potřeby lze nádivku ochutit na:

- kávovou - mletou kávou (ne instantní, ta se špatně rozmíchá), uvařenou kávou
- kakaovou - přidáme kakao
- oříškovou - mleté oříšky
- čokoládovou - nastrouhanou čokoládu
- barevnou nádivku - můžeme přibarvovat potravinářským barvivem