

Bešamelové řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 12

6404 kalorií , **5 g** cukrů , **400 g** tuků , **110 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/besamelove-rezy>

Příprava

4 bílky vyšleháme, přidáme 4 lžíce cukru krystal, vyšleháme do tuha a postupně přidáváme po jednom 4 žloutky. Nakonec vmícháme 1 lžičku prášku do pečiva, 2 lžíce mouky a 1,5 lžíce kakaa. Těsto rozetřeme na plech s pečícím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C asi 12-15 minut. Těsto třeba upéct na 3-krát, teda aby vznikly 3 pláty z 12 vajec. Ze 125 g másla a hladké mouky uděláme světlou jíšku, pak přilijeme mléko a uvaříme hustou kaši. Za stálého míchání necháme vychladnout. 250 g másla, cukr, kakao vyšleháme do pěny a spojíme s bešamelem. Pláty pokapeme rumem s vodou, potřeme náplní a vrch polijeme čokoládovou polevou. Dáme ztuhnout. Opravdu vynikající řezy.

Ingredience

- 12 vajec
- 12 lžic cukru krystal
- 6,5 lžíce kakaa
- 6 lžic polohrubé mouky
- 3 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 375 g másla
- 60 g hladké mouky
- 1/2 l mléka
- 200 g cukru moučka
- 1 dcl rumu
- 1 balení čokoládové polevy

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník

