

Bounty řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 12h 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 13h 10min , Porce: 16

5429 kalorií , **8 g** cukrů , **362 g** tuků , **87 g** bílkovin

Autor: kaccka

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

Příprava

Do mísy prosejeme hladkou mouku, kypřicí prášek, nakrájenou Heru. Přidáme kakao, cukr krupici a přilijeme 50 ml mléka. Vše zpracujeme ručně na těsto. Polovinu těsta nastrouháme na vymazaný a moukou vysypaný vyšší plech (o velikosti asi 30 x 40 cm). Z bílků ušleháme sníh. Do sněhu přisypáváme za stálého šlehání 100 g moučkového cukru. Nakonec zlehka ručně vmícháme kokos. Náplň dáme na nastrouhanou polovinu těsta. Druhou polovinu těsta nastrouháme na kokosovou náplň a dáme péct do předehřáté trouby při teplotě asi 180°C po dobu cca 25-30 min. Po upečení necháme vychladnout. Žloutky, polohrubou mouku, 400 ml mléka a zbytek moučkového cukru promícháme metličkou. Ze směsi uvaříme hustou kaši, kterou za občasného promíchání necháme vychladnout. Máslo vyšleháme do pěny a po lžících přidáme vychladlou kaši. Šleháme, dokud nevznikne hladký krém. Krém natřeme na upečený moučník. Polevu připravím podle návodu na obalu. Ustříhneme malý růžek a moučník ozdobíme „cákanci“. Necháme nejlépe přes noc uležet v ledniče.

Ingredience

- 350 g hladké mouky
- 200 g Hery
- 2 lžíce kakaa
- 150 g cukru krupice
- 450 ml mléka
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 6 vajec
- 3-4 lžíce polohrubé mouky
- 150 g cukru moučky
- 250 g kokosové moučky
- 200 g másla
- 1 čokoládovou polevu

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně,
Finančně nenáročné, Něco extra, Labužník,
Moučník

