Čokoládové řezy s krémem

Obtížnost: ▫▫▫▫▫

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **16**

3663 kalorií , **4 g** cukrů , **321 g** tuků , **64 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: https://srecepty.cz/cokoladove-rezy-s-kremem

Příprava

5 bílků se 150 g cukru ušleháme do tuhého sněhu. Do této hmoty postupně zapracováváme žloutky a po lžících olej. Pomalu vmícháme mouku s kakaem. Plech vymažeme a vysypeme nebo vyložíme pečícím papírem. Nalijeme těsto a pečeme ve vyhřáté troubě (200 ° C) asi 10 minut. Po upečení necháme vychladnout, pak podélně rozkrojíme na čtvrtiny. Připravíme si máslový krém: uvaříme pudink a necháme jej za stálého míchání vychladnout. Mezitím utřeme máslo s cukrem (100 g) a žloutkem a po lžičkách všleháme vychladlý pudink. Dva upečené pláty potřeme krémem, přiložíme nepotřenýma. Na navrstvený řez rozetřeme čokoládovou polevu připravenou ze ztuženého tuku, trochy vody a čokolády. Necháme v chladu ztuhnout. Řezy krájíme na pruhy, ty pak na trojúhelníčky. Každý kousek můžeme ještě dozdobit šlehačkou a snítkou máty.

Ingredience

- 6 vajec
- 250 g cukru krupice
- 3 lžíce kakaa
- 150 g hladké mouky
- 200 ml mléka
- 30 g vanilkového pudinku
- 1 balení čokolády na vaření
- lžíce ztuženého pokrmového tuku
- 250 g másla
- 5 lžic slunečnicového oleje

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Moučník