

Čokoládové variace



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 2

18074 kalorií , **228 g** cukrů , **1644 g** tuků ,
373 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladove-variace>

Příprava

1. Rozpusťte čokoládu s máslem a smíchejte s rýžovými burizony a nutellou. Pak hmotu nalijte do nádoby s rovným dnem, ideálně o rozměrech 20 x 40 centimetrů, aby vznikla vrstva vysoká 1 centimetr. Vložte na 20 minut do mrazáku. 2. Rozpusťte máslo s pralinkovou pastou, ušlehejte šlehačku a smíchejte. Vyjměte nádobu z mrazáku a na první vrstvu naneste další vrstvu vysokou 1 centimetr, tentokrát šlehačkovo-pralinkovou. Následně znovu nechte zmrazit dalších 20 minut. 3. Rozpusťte máslo s bílou čokoládou. Potom oddělte bílky od žloutků a z bílků vyšlehejte sníh. Vyšlehejte šlehačku a spolu se sněhem ji opatrně vmíchejte k čokoládě. Hmotu naneste na předchozí vrstvy znovu ve výšce 1 centimetru a nechte opět zmrazit 20 minut. Po zmrznutí podávejte nakrájené na kostičky s kousky čerstvého banánu.

Tip k receptu

V případě, že máte menší nádobu, je možné jednotlivé vrstvy zvýšit na dva centimetry. V originálním receptu jsou místo burizonů použity Kellog's krispies. Sehnat se dají například v pražské prodejně Robertson (mají i e-shop). Pokud je seženete, neváhejte a místo burizonů použijte je.

Ingredience

- 300 g 70% čokolády
- 50 g másla
- 400 g Nutely
- 100 g burizónů
- 700 g pralinkové pasty
- 150 g másla
- 500 ml smetany ke šlehání
- 700 g másla
- 700 g bílé čokolády
- 6 bílků
- 200 ml smetany ke šlehání
- 1 banán

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Labužník, Návštěva, Rodina, Dezert

