

Comtesa de noir podle Mirky Slavíkové



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 12

3282 kalorií , **5 g** cukrů , **192 g** tuků , **167 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/comtesa-de-noir-podle-mirky-slavikove>

Příprava

V jedné míse si smícháme všechny sypké suroviny - prosátou mouku, kypřicí prášek, skořici, kakao, mandlové lupínky a čokoládu. Ve druhé míse šleháme změkklé máslo se žloutky a moučkovým cukrem do pěny, pak postupně přidáváme červené víno a zakysanou smetanu. Zvlášť si ušleháme bílky s krupicovým cukrem do sněhu. Hotový sníh opatrně vmícháme do žloutkové pěny. Nakonec vmícháme sypkou směs a vymícháme těsto. Nalijeme ho do tukem vymazané a hrubou moukou vysypané bábovkové formy. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme asi 45 minut.

Ingredience

- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 15 g skořice
- ✓ 20 g kakaa
- ✓ 150 g mandlových lupínků
- ✓ 150 g nastrouhané hořké čokolády
- ✓ 150 g másla
- ✓ 5 žloutků
- ✓ 100 g cukru moučka
- ✓ 100 ml červeného vína
- ✓ 100 g zakysané smetany
- ✓ 5 bílků
- ✓ 100 g cukru krupice

Kategorie

Celoročně, Finančně náročnější, Návštěva, Moučník

