

# Eskymo řezy



**Obtížnost:**

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 12

**2646** kalorií , **1 g** cukrů , **183 g** tuků , **55 g** bílkovin

**Autor:** linkinkatka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/eskymo-rezy>

## Příprava

Celá vejce s cukrem ušleháme do světlé pěny. Zlehka vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva a kakaem. Rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení a upečeme (200°C, asi 10 minut). Necháme vychladnout. Z mléka, pudinkových prášků a cukru uvaříme hustý pudink. Necháme ho částečně vychladnout. Do mírně teplého pudinku vešleháme změklé máslo a smetanu. Rozetřeme na vychladlý piškot. Povrch pocákáme rozpuštěnou čokoládou. V ledničce necháme ztuhnout do dalšího dne.

## Ingredience

- ✓ 4 vejce
- ✓ 9 lžic cukru
- ✓ 12 lžic hrubé mouky
- ✓ 1/2 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 2 lžíce kakaového prášku
- ✓ na krém 750 ml mléka
- ✓ 2 sáčky kokosového pudinkového prášku
- ✓ 150 g másla
- ✓ 2-3 lžíce cukru
- ✓ 1 balení (150-200 g) zakysané smetany

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,  
Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina,  
Moučník