

Florida řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 17min
Celkový čas: 1h 17min , Porce: **10**

3646 kalorií , **0 g** cukrů , **209 g** tuků , **72 g** bílkovin

Autor: uschi3

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

Příprava

Žloutky a moučkový cukr vyšleháme do pěny, opatrně přimícháme tuhý sníh z bílků, prosátou mouku s kypřícím práškem a kakaem. Těsto vylijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech, v předehřáté troubě na 180°C pečeme asi 17 minut. Necháme vychladnout. Moučkový cukr a máslo vyšleháme do pěny a postupně po jednom přišleháme žloutky. Nakonec všleháme vychlazenou kaši uvařenou z mouky, mléka a vanilkového cukru. Hotovým krémem potřeme vychlazený piškot. Bílky a pískový cukr ušleháme nad párou, vychladíme a moučník potřeme. Vrch posypeme strouhanou čokoládou.

Tip k receptu

Sníh můžeme na krém ozdobně nastříkat.

Ingredience

- 5 žloutků + 5 žloutků do krému
- 5 lžic cukru moučka + 250 g do krému
- 5 lžic hrubé mouky
- 1 lžíce kakaa
- 1 lžička kypřícího prášku do pečiva
- 5 bílků + 5 bílků do sněhu
- 250 g másla
- 1 vanilkový cukr
- 300 ml mléka
- 3 lžíce hladké mouky
- 250 g cukru krupice
- 50 g čokolády na vaření

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Návštěva, Moučník

