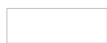


Florida



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

3046 kalorií , **6 g** cukrů , **177 g** tuků , **67 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

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

Příprava

Bílky ušleháme dotuha, po částech zašleháme cukr krupici, po jednom žloutky a nakonec lehce vmícháme mouku a olej. Dortovou formu vyložíme papírem, vlijeme hmotu a pečeme ve středně vyhřáté troubě 150 °C. Vychladlý korpus vodorovně rozřízneme na dva pláty. Na strany vzniklé po rozřezání rozložíme ovoce, zakryjeme krémem a necháme ztuhnout. Potom rozetřeme pevně ušlehanou šlehačku, která vytvoří další vrstvu. Pak už stačí jen nakrájet a posypat strouhanou čokoládou. Krém: Z mléka, cukru moučkového a vanilkového a pudinkových prášků uvaříme pudink. Když trochu zchladne, tak do něj zašleháme máslo a ochutíme rumem nebo rumovou trestí, popř. dosladíme moučkovým cukrem. Pro zrychlení je možno moučník místo v dortové formě, upéct přímo na plechu. Poměr surovin se nemění.

Ingredience

- 7 vajec
- 210 g cukru krupice
- 210 g hladké mouky
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 500 ml mléka
- 125 g cukru moučky
- 2 pudingové prášky vanilkové příchuti
- 1 vanilkový cukr
- 125 g másla
- 500 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 2 ztužovače šlehačky
- 1 konzervu broskví
- 2 lžíce rumu

Kategorie

Výjimečný den, Americká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Moučník