

# Jahodový mňam tunel



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 15

4462 kalorií , 4 g cukrů , 292 g tuků , 59 g bílkovin

Autor: oriestok

Odkaz: <https://srecepty.cz/jahodovy-mnam-tunel>

## Příprava

NÁPLŇ: 4 dcl mlieka, 40 g hladkej múky, 1 vanilka, 250 - 300 g masla, 150 g práškového cukru, jahody. V mlieku rozmiešame múku, dáme na sporák a uvaríme na kašičku. Maslo vypeníme s práškovým a vanilkovým cukrom a postupne primiešavame vychladnutú múčnu kašičku. TĚSTO: 5 vajec, 135 g práškového cukru, 120 g polohrubej múky, 60g orechov. Z bielkov ušľaháme tuhý sneh, pridáme práškový cukor, žĺtky a spolu došľaháme. Potom vareškou zľahka primiešame múku s posekanými orechmi. Cesto rozotrieme na plech, ktorý sme potreli tukom a posypali ho múkou. Pečieme v mierne vyhriatej rúre do ružova (190 stup.C). Upečený a vychladnutý piškótový plát nožom opatrne podoberieme a rozkrojíme pozdĺž na 3 rovnako široké platy. Jeden pás potrieme plnkou, uložíme na ňu 2 rady očistených a umytých jahôd a potom prikryjeme časťou plnky a na ňu položíme zase jeden riadok jahôd. Ďalej priložíme dva piškótové pásy potreté plnkou a pritlačíme tak, aby vznikol trojuholník a dáme ho na chladné miesto stuhnúť. Rez potom polejeme čokoládovou polevou a odložíme na chladné miesto. Pokrájame na trojuholníky nožom

## Ingredience

- ✓ 5 vajec
- ✓ 285 g cukru moučka
- ✓ 120 g polohrubé mouky
- ✓ 40 g hladké mouky
- ✓ 4 dcl mléka
- ✓ 60 g vlašských ořechů
- ✓ 250-300 g másla
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ jahody

## Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Moučník

namočeným do teplej vody.