

Jess řezíky



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 1

2038 kalorií , **4 g** cukrů , **29 g** tuků , **56 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/jess-reziky>

Příprava

Vejce s cukrem důkladně vyšleháme do husté pěny, přidáme mouku a kakao a opatrně promícháme. Obdélníkovou formu vyložíme pečicím papírem nebo vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Hotové těsto nalijeme do formy, kterou vložíme do vyhřáté trouby a pečeme při 180 °C přibližně 30 minut. Korpus necháme ve formě důkladně vychladnout. Plátkovou želatinu namočíme do vody a necháme nabobtnat. Pak ji vymačkáme a necháme rozpustit ve 100 ml zahřáté smetany. Zbylou smetanu vyšleháme. Jogurt smícháme s marmeládou a šlehačkou a vmícháme želatinu. Krém nanese na korpus a dáme ztuhnout. Mezitím rozpůlíme meloun, vydlabeme z něj semínka, okrájíme ho a rozkrájíme na kousky. Moučník nakrájíme na řezy a ozdobíme kousky melounu.

Ingredience

- ✓ 200 g cukru krystal
- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 50 g kakaa
- ✓ 6 plátků želatiny
- ✓ 450 ml smetany ke šlehání
- ✓ 500 g bílého jogurtu
- ✓ 200 g pomerančové marmelády
- ✓ žlutý cukrový meloun

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Rodina, Moučník