

# Jessy piškot



Obtížnost:

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

**3983** kalorií , **0 g** cukrů , **267 g** tuků , **6 g** bílkovin

**Autor:** jessynka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jessy-piskot>

## Příprava

Změklé máslo vyšleháme do pěny s čokoládou, cukrem a griotkou. Hlubokou mísu vyložíme fólií a potřeme po celé ploše krémem, poté vložíme asi polovinu piškotů - střídavě potíraných krémem, plníme až po okraj. Obsah nádoby necháme aspoň 2 hodiny ztuhnout a uležet. Poté dort vyklopíme, odstraníme fólii a po celé ploše nanese bohatě tuhou šlehačku. Dokola obložíme zbylou polovinou piškotů, nakonec ozdobíme ovocem a čokoládovými hoblinkami. Krém: hustě našlehanou šlehačku promícháme s ovocem a nastrouhanou čokoládou.

## Ingredience

- ✓ 250 g másla
- ✓ 50 g cukru krupice
- ✓ 100 g čokolády na vaření
- ✓ 350 g dětských piškotů
- ✓ láhev Griotky
- ✓ 1 balení smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ ovoce podle chuti
- ✓ kousek čokolády na ozdobu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník