

Jogurtové kostky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 8

5649 kalorií , **0 g** cukrů , **332 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/jogurtove-kostky>

Příprava

Vejce ušleháme s moučkovým cukrem do pěny, přidáme jogurty, vanilkový cukr, přilijeme olej, ušleháme, poté vmícháme mouku, prášek do pečiva, pudinkový prášek a vytvoříme těsto. Toto těsto poté nalijeme na tukem vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech a upečeme. Pečeme při 180 °C, cca 15-20 minut. Poté upečené těsto vyjmeme, necháme vychladnout a mezitím si připravíme polevu čokoládovou, a to takto: Máslo rozpustíme, přidáme nalámanou čokoládu a ušleháme dohladka. Vychladlé těsto potřeme touto čokoládovou polevou a necháme ji ztuhnout. Mezitím si připravíme bílkovou polevu. Bílky utřeme s moučkovým cukrem a citrónovou šťávou a poté šleháme, dokud není poleva hladká. Poté, když čokoládová poleva ztuhla, tak nakrájíme moučník na kostky a každou kostku při podávání ozdobíme bílkovou polevou.

Ingredience

- 3 ks vajec
- 300 g moučkového cukru
- 2 kelímky bílého jogurtu
- 1 balení vanilkového cukru
- 250 ml slunečnicového oleje
- 1 sáček pudinkového prášku s vanilkovou příchutí
- 300 g polohrubé mouky
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- 1 tabulka čokolády na vaření
- 100 g másla
- 2 ks bílků
- 8 lžic moučkového cukru
- 2 lžíce citrónové šťávy

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Rodina, Moučník