Karamelové řezy s krémem

Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **6**

1773 kalorií , **3 g** cukrů , **86 g** tuků , **36 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: https://srecepty.cz/karamelove-rezy-s-kremem

Příprava

Z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh. Žloutky s cukrem vyšleháme do pěny, přidáme polovinu mouky promíchané s pudinkovým práškem a kypřícím práškem a polovinu sněhu. Poté přidáme zbytek moučné směsi a lehce zapracujeme zbylý sníh. Těsto vylijeme na plech vyložený pečícím papírem a upečeme při 200°C po dobu asi 10 minut. Upečený plát i s papírem stáhneme z plechu. Krém - z cukru za stálého míchání v kastrolu upálíme karamel. Necháme ho trochu zchladnout a přidáme asi polovinu mléka a rozmícháme. Ve zbývajícím mléce rozmícháme pudinkový prášek, přidáme do karamelu a krátce povaříme. Ve studené vodní lázni za stálého míchání směs vychladíme. Změklé máslo krátce vyšleháme a po částech zašleháme studený karamel. Máslový krém dáme trochu vychladit. Upečený plát převrátíme na pracovní plochu, stáhneme papír a nakrájíme jej na 3 stejné díly. Jednotlivé díly potřeme krémem, složíme a zbývajícím krémem potřeme povrch i boky. Povrch můžeme posypat kokosem nebo ořechy.

Ingredience

- 4 vejce
- 140 g cukru moučka
- 100 g hladké mouky
- 1 sáček karamelového pudinkového prášku
- 2 lžičky kypřícího prášku do pečiva
- špetka soli
- na krém - 150 g másla
- 100 g cukru krupice
- 1 sáček karamelového pudinkového prášku
- 300 ml mléka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Moučník