

Kaštanové kostky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 dní 0h 30min , Čas vaření: 30min

Celkový čas: 1 dní 1h 0min , Porce: 25

4523 kalorií , 50 g cukrů , 284 g tuků , 81 g bílkovin

Autor: katka16031

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

Příprava

Náplň: Na plotně svaříme šlehačku s nalámanými kaštany a dáme vychladnout do lednice do druhého dne. Těsto: Elektrickým šlehačem vypracujeme těsto a dáme péct do vymazaného a vysypaného plechu. Po vychladnutí korpusu natřeme krém, který jsme vyšlehali do tuha, a hustě posypeme nastrohanou Margot čokoládou.



Tip k receptu

Krém musíme udělat den předem.

Ingredience

- ✓ 440 g polohrubé mouky
- ✓ 220 g cukru krupice
- ✓ 110 ml rostlinného oleje
- ✓ 220 ml vlažného mléka
- ✓ 2-3 lžičky kakaa
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 3 vejce
- ✓ 2 smetany ke šlehání
- ✓ 2 čokolády ledových kaštanů
- ✓ 1 čokoláda Margot na ozdobení

Kategorie

Narozeniny, Celoročně, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Rodina, Moučník

