

# Kávové řezy



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

**3692** kalorií , **12 g** cukrů , **344 g** tuků , **237 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kavove-rezy>

## Příprava

Z bílků a cukru vyšleháme tuhý sníh, přidáme mleté mandle, kakao a mletou kávu. Pečeme 30 minut na 180 °C. Smícháme 50 ml smetany, hořkou čokoládu, máslo a mléko a roztavíme to na vodní lázni. Touto směsí potřeme vychladlý korpus a dáme do lednice. 100 g smetany vyšleháme v tuhý sníh. Želatinu necháme nabobtnat ve vodě. Bílou čokoládu rozpustíme na vodní lázni se zbylou smetanou a kávou a do ještě teplé směsi přidáme želatinu. Až se směs trochu vychladí, přidáme ušlehanou smetanu a rozetřeme to na korpus. Necháme vychladit a podáváme.

## Ingredience

- 5 ks bílků
- 3 g želatiny
- 100 g cukru krupice
- 150 g mandlí
- 30 g kakaa
- 200 g hořké čokolády
- 60 g másla
- 100 ml polotučného mléka
- 200 g bílé čokolády
- 450 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 2 lžíce kávy

## Kategorie

Výjimečný den, Italská, Vegetariánská,  
Celoročně, Finančně nenáročná, Moučník

