

# Kolumbia řezy



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

**3024** kalorií , **3 g** cukrů , **225 g** tuků , **37 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

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

## Příprava

Bílky ze 3 vajec oddělíme od žloutků a vyšleháme z nich tuhý sníh. Žloutky vyšleháme s 1 lžičkou kávy a 150 g cukru, během šlehání přidáváme i vodu. Poté přidáme prosátou mouku s práškem do pečiva a opatrně vmícháme sníh z bílků. 26 cm dortovou formu vymažeme tukem a vysypeme strouhankou. Těsto do ní nalijeme a pečeme asi 20 minut při 180°C. Mezitím 100 g cukru rozpustíme na karamel. Piškot vytáhnutý z trouby ihned polijeme horkým karamellem. Necháme ztuhnout. Zbylé 3 vejce smícháme s 1 lžicí kávy a cukrem a nad párou vyšleháme do zhoustnutí. Hmotu vychladíme a opatrně vmícháme do rozšlehaného másla. Máslo i kávová hmota musí mít stejnou teplotu, jinak se krém rychle srazí. Krém natřeme na těsto, necháme v lednici ztuhnout a nakrájíme. Podáváme posypané kávou, čokoládou nebo moučkovým cukrem. Řezy jsou lehoučké jako pírko a velmi chutné. Doporučuji! Řez je z knihy Káva, Putování za tajemstvím kávových specialit.

## Ingredience

- 6 vajec
- 1 lžička + 1 lžíce instantní kávy
- 270 g cukru krupice
- 8 lžic studené vody
- 150 g hladké mouky
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 100 g cukru krystal na karamel
- 250 g másla
- 1/2 sáčku vanilkového cukru

## Kategorie

Výjimečný den, Americká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Moučník

