

Ledové čokoládové řezy



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 18min
Celkový čas: 2h 18min , Porce: 12

2514 kalorií , 0 g cukrů , 122 g tuků , 345 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/ledove-cokoladove-rezy>

Příprava

Z bílků a 2 lžic moučkového cukru ušleháme tuhý sníh. Žloutky, zbylý moučkový ckr a vodu vyšleháme do pěny. Do žloutků postupně přidáváme prosátou mouku s kypřícím práškem a kakaem a nakonec lehce vmícháme tuhý sníh. Těsto vylijeme na plech s pečícím papírem a při 180°C pečeme asi 17 minut. Vychladíme. 300 ml smetany, rozpuštěnou čokoládu a špetku soli vymícháme /nešleháme/ na hladký krém a 2 hodiny chladíme v lednici. Plát potřeme džemem, nevyšlehaným, schlazeným krémem a vyšlehanou zbylou šlehačkou s moučkovým cukrem. V lednici necháme ztuhnout 1-2 hodiny a můžeme krájet.

Ingredience

- ✓ 6 žloutků
- ✓ 6 bílků
- ✓ 6 lžic cukru moučky + 2-3 lžice do šlehačky
- ✓ 3 lžice studené vody
- ✓ 1 a 1/2 lžice kakaa
- ✓ 1/2 sáčku kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 1/2 sklenky pikantního džemu /borůvkový, rybízový/
- ✓ 6 lžic polohrubé mouky
- ✓ 600 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 300 g hořké čokolády
- ✓ špetička soli

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník

