

Meruňkové řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20h 0min , Čas vaření: 3dní 18h 0min

Celkový čas: 4dní 14h 0min , Porce: 8

1211 kalorií , **5 g** cukrů , **42 g** tuků , **75 g** bílkovin

Autor: jarmilauhlirova

Odkaz: <https://srecepty.cz/merunkove-rezy>

Příprava

Žloutky smícháme s cukrem do pěny, přidáme sníh z bílků smíchaný s cukrem a moukou. Polovinu těsta dáme do pekáčku, do druhé přidáme kakao a dáme jej do druhého pekáčku, obě pečeme, necháme vychladnout a vyjmeme z pekáčků. Pak je tam zase vložíme. Šlehačku smícháme z oslazenou zakysanou smetanou. Želatinu přivedeme se 100 ml k varu a horkou slijeme do smetany, smícháme. Na kakaový korpus dáme 1/3 smetany, meruňky, 2/3 smetany, přikryjeme světlým korpusem a potřeme zbylou smetanou. Zdobíme meruňkami a čokoládovými hoblinami.

Ingredience

- 6 vajec
- 160 g cukru krupice
- 1 balení vanilky
- 160 g hladké mouky
- 20 g kakaa
- 150 ml hustá smetany
- 500 ml zakysané smetany
- 100 g cukru krupice
- 20 g želatiny
- 1 meruňka
- 1 čokoláda na vaření

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Moučník

