

Opilec



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5dní 0h 20min , Čas vaření: 40min

Celkový čas: 5dní 1h 0min , Porce: **16**

777 kalorií , **1 g** cukrů , **10 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/opilec>

Příprava

4 bílky ušleháme dotuha a pomalu přidáváme cukr krupici, 4 žloutky, 4 lžíce mouky s 1 práškem do pečiva a důkladně promícháme. Těsto vylijeme na plech, který jsme vyložili pečícím papírem a dáme péct na 170 °C. Po upečení necháme vychladnout a po vychladnutí, piškot natřeme libovolnou ovocnou marmeládou. 6 bílků ušleháme dotuha a postupně přidáváme 150 g cukru moučky, mák, 150 g kokosu s 1 práškem do pečiva. Těsto vylijeme na plech, který jsme vyložili pečícím papírem a dáme péct. Když začne těsto zlátnou, vypneme troubu a dáme vychladnout. Po vychladnutí položíme na 1. vrstvu 1,5 hrnečku mléka dáme vařit. Ze 6 žloutků, 100 g cukru moučky, bramborového škrobu, 2 lžic hladké mouky a vanilkového cukru ušleháme kaši, kterou vlijeme do vařícího se mléka a uvaříme jako pudink a dáme vychladnout. Ušleháme máslo a postupně přidáváme vychladlý pudink a ušleháme krém. Tento krém namažeme na 2. vrstvu s mákem. Piškoty namáčíme v rumu a klademe na krém. Nakonec polijeme čokoládovou polevou, kterou posypeme zbylým kokosem. Dáme vychladit, nejlepší jsou řezy další den, ale u nás to do druhého dne nevydrží.

Ingredience

- 10 vajec
- 6 lžic hladké mouky
- 4 lžíce cukru krupice
- 250 g cukru moučky
- 2 kypřící prášky do pečiva
- 4 lžíce ovocné marmelády
- 150 g nemletého máku
- 200 g kokosové moučky
- 2 lžíce bramborového škrobu
- 1 vanilkový cukr
- 1 máslo
- 1,5 hrnečku mléka
- 1 balení piškotů dětských
- 150 ml rumu
- 1 čokoládovou polevu

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Moučník

▣ **Tip k receptu**

Tip na domácí čokoládovou polevu: rozpustíme 3 lžíce Hery, 6 lžic cukru, 2 lžíce kakaa a 2 lžíce vody. Vše mícháme, dokud nevznikne hladká hmota.