

Ovocný zákusek



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 24

4664 kalorií , **6 g** cukrů , **213 g** tuků , **64 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/ovocny-zakusek>

Příprava

Z mouky, 120 g cukru moučky, Hery, vejce a kakaa vypracujeme hladké těsto, které rozdělíme na dva stejné díly. Z každého dílu vyválíme tenkou placku, vložíme na plech s pečícím papírem a dotvarujeme dle plechu. Těsto propícháme vidličkou a pečeme 10-15 minut v předehřáté troubě na 200 °C. Upečené pláty necháme vychladnout. Mezitím si připravíme z mléka, másla, 120 g cukru moučky, vaječných žloutků, pudinků a vanilkového cukru vanilkový krém (viz související recepty). Vysoký plech vyložíme pečícím papírem, vložíme jeden vychladnutý plát, na který rovnoměrně rozetřeme vanilkový krém. Přikryjeme druhým plátem. Z jahodových kompotů, smetany ke šlehání, 150 g cukru moučky a červené želatiny si připravíme jahodovou pěnu (viz související recepty), kterou rovnoměrně rozetřeme na druhý plát. Takto připravený zákusek dáme na 1 hodinu ztuhnout do ledničky. Mezitím si připravíme červenou želatinu dle návodu na obalu a vlijeme na ztuhlý zákusek. Rychle rozetřeme a dozdobíme jahodami. Jahody pokládáme ve stejných rozestupech tak, aby po rozkrájení vzniklo 24 stejných dílů.

Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 390 g cukru moučky
- 100 g Hery
- 1 vejce
- 4 lžičce kakaa
- 420 ml mléka
- 125 g másla
- 2 vaječné žloutky
- 1,5 pudinku vanilkové příchuti
- 0,5 sáčku vanilkového cukru
- 300 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 2 konzervy jahod
- 3 sáčky červené želatiny
- 24 čerstvých jahod

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Rodina, Dezert

