

Parádní karamelové řezy



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 7min
Celkový čas: 2h 7min , Porce: 20

4457 kalorií , 2 g cukrů , 259 g tuků , 112 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/paradni-karamelove-rezy>

Příprava

Sněhové těsto: 4 bílky ušleháme do pěny s 240 g krystalového cukru, mísu postavíme nad páru a šleháme asi 10-12 minut. Když je sníh tuhý a lesklý, mísu odstavíme a sníh rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem a při 75-100° C sušíme minimálně 90 minut. Necháme vychladnout a sundáme z papíru.
Kakaové piškoty: 4 bílky ušleháme se 4 lžícemi moučkového cukru, po jednom přišleháme 4 žloutky, prosáté 4 lžice mouky, 1 lžičku kypřicího prášku a 1 lžící kakaa. Těsto vylijeme a zarovnáme na plechu s pečícím papírem, pečeme v předehřáté troubě na 180° C asi 7-8 minut. Stejně upečeme ještě jednu kakaovovu piškotu a necháme obě vychladnout.
Krém: Krystalový cukr necháme zkaramelizovat, do karamelu po troše přiléváme smetanu /stačí i 30%/ a na mírném ohni mícháme dohladka. Necháme vychladnout. Z mléka, žloutků a zlatého klasu uvaříme hustou kaši, kterou za stálého míchání vychladíme. Máslo vyšleháme a po lžících přidáváme vychlazenou kaši a karamel. Krém rozdělíme na 3 rovnaké části. Tmavý plát potřeme 1/3 krému a opatrně přikryjeme sněhovým plátem, opět krém a

Ingredience

- ✓ 8 vajec
- ✓ 8 lžic cukru moučka
- ✓ 8 lžic polohrubé mouky
- ✓ 2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 2 lžice kakaa
- ✓ 4 bílky
- ✓ 240 g cukru krystal + 300 g do krému
- ✓ 250 ml sladké smetany
- ✓ 300 ml mléka
- ✓ 1 prášek Zlatý klas
- ✓ 4 žloutky
- ✓ 250 g másla

Kategorie

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

tmavá piškota. Vrch potřeme zbylou třetinou krému a vidličkou ozdobíme.



Tip k receptu

Zákusek můžete posypat strouhanou čokoládou a piškoty pokapat trochou rumu.

