

Parádní šlehačkové řezy



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 12

2752 kalorií , 50 g cukrů , 86 g tuků , 67 g bílkovin

Autor: uschi3

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

Příprava

Z bílků a krystalového cukru ušleháme pevný sníh, do kterého postupně po jednom všleháme žloutky, nakonec vařečkou vmícháme prosátou mouku s práškem do pečiva a kakaem. Těsto vylijeme na plech, vymazaný tukem a vysypaný moukou. Pečeme při 180 stupních asi 20 minut. Těsto necháme vychladnout a pokapeme rumem. Čokoládu rozpustíme ve smetaně, necháme vychladnout a uložíme do lednice. Maliny umyjeme, osušíme a rozložíme na těsto. Řádně vychlazenou šlehačku vyšleháme a navrstvíme na maliny. Zarovnáme a dáme do lednice ztuhnout. Řezy ozdobíme bílou čokoládou a čerstvými malinami.

Ingredience

- ✓ 7 vajec
- ✓ 6 lžic polohrubé mouky
- ✓ 8 lžic cukru krystal
- ✓ 1 a 1/2 lžice tmavého kaka
- ✓ 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1200 g malin
- ✓ 1 l smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 350 g tmavé čokolády
- ✓ kapka rumu
- ✓ 50 g bílé čokolády na ozdobu

Kategorie

Výjimečný den, Návštěva, Moučník



Tip k receptu

Rezy sú vynikajúce aj s jahodami.

