

Pařížské jahodové řezy



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

4229 kalorií , 77 g cukrů , 268 g tuků , 81 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/parizske-jahodove-rezy>

Příprava

Deň pred pečením si uvaríme salko v dostatočnom množstve vody, varíme ho asi 2 hodiny. Necháme vychladnúť. Tiež si pripravíme čokoládovú šľahačku. Šľahačkové smotany dáme menšieho kastróla, pridáme 100 g nalámanej čokolády a necháme prejsť varom. Vychladíme a uložíme do chladničky. Žĺtky so 150 g cukru vyšľaháme do peny, postupne pridáme preosiatu múku a nakoniec sneh z bielkov. Cesto vylejeme na plech vymastený tukom a vysypaný múkou. Pečieme pri 180°C asi 11 - 12 minút. Piškótu necháme v plechu vychladnúť. Maslo a cukor vyšľaháme do peny, pridáme uvarené vychladené salko a krém natrieme na piškótu. Na krém husto poukladáme umyté, očistené a osušené jahody. Čokoládovú šľahačku vyšľaháme a natrieme na jahody. Vrch ozdobíme strúhanou čokoládou a zákusok necháme stuhnúť v chladničke. Nakrájame a ozdobíme čerstvými jahodami.

Ingredience

- ✓ 8 vajec
- ✓ 250 g cukru moučky
- ✓ 150 g hrubé mouky
- ✓ 1 konzerva slazeného kondenzovaného mléka
- ✓ 250 g másla
- ✓ 1500 g jahod
- ✓ 500 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 150 g čokolády na vaření

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Léto, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník



Tip k receptu

Skúšala som aj s malinami a zákusok bol tiež vynikajúci.

