

# Řezy jako peříčko



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 35min , Porce: 10

**1070** kalorií , **1 g** cukrů , **24 g** tuků , **30 g** bílkovin

**Autor:** Jana Langrová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/rezy-jako-pericko>

## Příprava

Příprava piškotu: Vyšleháme tuhý sníh z bílků, přidáme žloutky, poté po troškách vmícháme směs z mouky a cukru. Na plech s pečicím papírem nalijeme těsto. Pečeme při 180°C 10 minut. Vychladlé těsto podélně rozkrojíme na 3 stejné pruhy. Krém: Nejdřív odlijeme stranou 2 lžíce šlehačky. Zbývající šlehačku ušleháme, zakysanou smetanu smícháme se 3 lžícemi cukru moučka a spojíme se šlehačkou. Jeden pruh piškotu potřeme 1/3 krému, na to položíme 2. pruh, krém a 3. pruh. Zbylým krémem potřeme povrch i boky. Rozpustíme čokoládu s troškou šlehačky. Nalijeme na krém a vidličkou promícháme čokoládu s krémem. Necháme v ledničce 3 hodiny ztuhnout.

## Ingredience

- ✓ 4 vejce
- ✓ 70 g polohrubé mouky
- ✓ 70 g cukru moučka
- ✓ 1 balení Rama Cremefine na šlehání
- ✓ 200 g zakysané smetany
- ✓ 3 lžíce cukru moučka
- ✓ 60 g čokolády na vaření

## Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Celoročně, Návštěva, Moučník, Párty občerstvení

