

Šlehačkov - ananasový zákusek



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 55min , Porce: 8

2742 kalorií , **2 g** cukrů , **143 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/slehackovo-ananasovy-zakusek>

Příprava

Připravíme si těsto: moučkový cukr a žloutky vymícháme do pěny. Přidáme prosátou hrubou mouku smíchanou s kypřícím práškem. Z bílků ušleháme sníh a vmícháme ho do těsta. Na plech vystlaný papírem na pečení rovnoměrně nanese těsto. Vložíme do vyhřáté trouby a při teplotě 180°C pečeme 15 až 20 minut. Připravíme krém: V mléku rozšleháme žloutky a dáme vařit. Postupně přidáváme mouku a mícháme do zhoustnutí. Měkkou Heru smícháme zvlášť s vanilkovým a moučkovým cukrem. Přidáme hustou kaši a vše spolu smícháme na hladký krém. Šťavu z ananasu scedíme a pokapeme ji na upečené těsto. Rovnoměrně pokládáme kousky ananasu a nalijeme krém. Na povrch natřeme vrstvu vyšlehané smetany.



Ingredience

- Na těsto: 100 g moučkového cukru
- 5 vajec
- 130 g hrubé mouky
- 1/2 balení kypřícího prášku do pečiva
- Na krém: 200 ml mléka
- 2 žloutky
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 sáček vanilkového cukru
- 100 g cukru moučka
- 150 g Hery
- Na ozdobení: 1 konzerva krájaného ananasu
- 300 ml smetany ke šlehání (šlehačka)

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Ovoce, Návštěva, Rodina, Moučník