

Sloní slzy



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

4175 kalorií , 6 g cukrů , 333 g tuků , 75 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/slони-slzy>

Příprava

Žloutky vyšleháme se 6 lžícemi moučkového cukru do pěny, přidáme mouku prosátou s kypřícím práškem a kakaem, nakonec vmícháme bílkový sníh. Těsto vylijeme na plech s pečícím papírem, pečeme při 180°C asi 15 minut. Upečené těsto přeložíme na pracovní desku, doprostřed těsta položíme čistou utěrkou obalenou rolku alobalu a těsto přes ni přeložíme. Necháme vychladnout. Mezitím si připravíme náplň. Máslo vyšleháme do pěny. Mleté ořechy smícháme s moučkovým cukrem a vanilkovými cukry. Smícháme je s vroucím mlékem, zamícháme a necháme vychladnout. Vychlazené ořechy vyšleháme s máslem. Těsto rozvineme, potřeme krémem, doprostřed dáme banány, těsto přehneme, vrch potřeme tenkou vrstvou krému a polijeme čokoládovou polevou.



Ingredience

- ✓ 6 vajec
- ✓ 10 lžic cukru moučka
- ✓ 4 lžíce hrubé mouky
- ✓ 1 lžíce kaka
- ✓ 1 lžička kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 250 g másla
- ✓ 2 sáčky vanilkového cukru
- ✓ 7 lžic mléka
- ✓ 150 g mletých vlašských ořechů
- ✓ 3-4 banány
- ✓ 1 balení čokoládové polevy

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Návštěva, Moučník