

Sváteční ořechový krémeš

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 6

6143 kalorií , 10 g cukrů , 413 g tuků , 108 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/svatecni-orechovy-kremes>

Příprava

Bielky oddelíme od žĺtkov a vyšľaháme spolu s 250 g cukru na tuhý sneh. Do snehu pridáme mleté orechy spolu s kypriacim práškom a cesto rozdelíme na 2 plechy vyložené pečiacim papierom. Obe cestá pomaly upečieme a necháme vychladnúť. Opatrne ich preklopíme a papier odstránime. Nad parou vyšľaháme žĺtky s cukrom, pridáme mlieko a uvaríme do zhustnutia. Krém odstavíme a necháme vychladnúť. Maslo vyšľaháme a vmiešame do krému. Krémom potrieme jeden plát, prikryjeme druhým a polejeme čokoládovou polevou pripravenou rozpustením čokolády so sladkou smotanou.

Tip k receptu

Na žĺtkový krém môžeme navrstviť vyšľahanú šľahačku.

Ingredience

- 250 g vlašských ořechů
- 450 g cukru moučka
- 10 vajec
- 1 prášek do pečiva
- 250 g másla
- 2 lžíce mléka
- 100 g čokolády na vaření
- 3 lžíce sladké smetany

Kategorie

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