Žravé řezy

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **16**

2141 kalorií , **4 g** cukrů , **151 g** tuků , **62 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: https://srecepty.cz/zrave-rezy

Příprava

Žloutky, cukr a vodu ušleháme. Přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva a nakonec opatrně vmícháme ušlehaný sníh z bílků. Pečeme ve formě s vyšším okrajem, vymazané tukem, vysypané hrubou mukou. Elektrická trouba cca 180°C. Upečeme a necháme vychladnout. Mezitím si připravíme náplň. Ušleháme šlehačku do tuha, osladíme dle chuti. Kysané smetany opatrně smícháme se šlehačkou a přidáme na kostičky nakrájený a okapaný ananas. Směs natřeme na vychladlý moučník. Nakonec uděláme želé. Šťávu z ananasu dolijeme vodou, abychom měli 3/4 litru tekutiny. Tu povaříme se 2 pudinky vanilkové příchuti. Prochladlé želé nalijeme na náplň a dáme do lednice.

Tip k receptu

Čím je zakysaná smetana hustější, tím lepší. Ananas můžeme nahradit jiným kompotovaným nebo čerstvým ovocem.

Ingredience

- 250 g cukru krupice
- 150 g hladké mouky
- 5 vajec
- 5 lžic horké vody
- 1/2 kypřícího prášku do pečiva
- 1 smetanu ke šlehání (šlehačky)
- 2 zakysané smetany
- 1 konzervu ananasu
- 2 pudinky vanilkové příchuti

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Exotika, Návštěva, Moučník