

"Bašta" řezy



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

5368 kalorií , **59 g** cukrů , **124 g** tuků , **91 g** bílkovin

Autor: ondrak55555

Odkaz: <https://srecepty.cz/basta-rezy>

Příprava

Vejce s cukrem ušleháme do pěny, přidáme vodu, prášek, mouku a ořechy a vše vyšleháme do hladké hmoty, kterou rozdělíme stejnou měrou na dva plechy a pečeme ve středně vyhřáté troubě cca 15-20 minut. Placky necháme vychladnout a připravíme náplň: ušleháme pomazánková másla se šlehačkami a cukrem do husté hmoty, pozor, nesmí se přešlehat! Jednu placku potřeme vrstvou džemu, na džem natřeme ušlehanou náplň a překryjeme druhou plackou, kterou pokapeme uvařenou kávou s rumem a polijeme čokoládovou polevou. Necháme v ledničce do druhého dne uležet.

Ingredience

- 4 vejce
- 250 g cukru krupice
- 10 lžic vody
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 400 g polohrubé mouky
- 1/2 hrnečku rybízového džemu
- 180 g mletých ořechů
- 2 šlehačky
- 2 pomazánková másla
- 6 lžic cukru moučka
- 100 ml čokoládové polevy
- 150 ml rozpustné kávy s rumem

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník