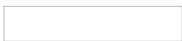


Jessy piškot



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

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

3983 kalorií , **0 g** cukrů , **267 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/jessy-piskot>

Příprava

Změklé máslo vyšleháme do pěny s čokoládou, cukrem a griotkou. Hlubokou mísu vyložíme fólií a potřeme po celé ploše krémem, poté vložíme asi polovinu piškotů - střídavě potíraných krémem, plníme až po okraj. Obsah nádoby necháme aspoň 2 hodiny ztuhnout a uležet. Poté dort vyklopíme, odstraníme fólii a po celé ploše nanese bohatě tuhou šlehačku. Dokola obložíme zbylou polovinou piškotů, nakonec ozdobíme ovocem a čokoládovými hoblíčkami. Krém: hustě našlehanou šlehačku promícháme s ovocem a nastrouhanou čokoládou.

Ingredience

- 250 g másla
- 50 g cukru krupice
- 100 g čokolády na vaření
- 350 g dětských piškotů
- láhev Griotky
- 1 balení smetany ke šlehání (šlehačka)
- ovoce podle chuti
- kousek čokolády na ozdobu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník