

Kinder řez



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 2dní 12h 0min , Čas vaření: 0min

Celkový čas: 2dní 12h 0min , Porce: **20**

2600 kalorií , **1 g** cukrů , **147 g** tuků , **159 g** bílkovin

Autor: Jaroslava Trejbalová

Odkaz: <https://srecepty.cz/kinder-rez>

Příprava

Z bílků ušleháme tuhý sníh. Žloutky s cukrem vyšleháme do pěny, pak přidáme olej, kakao, vodu, mouku a prášek do pečiva. Nakonec vmícháme sníh. Těsto rozdělíme na dvě poloviny, dáme na pečicí papír a pečeme v předehřáté troubě na 170° asi 7 minut. Z upečeného piškotu sundáme pečicí papír. Na piškot naneseeme náplň a přeložíme druhým piškotem.

Návod na náplň: veškeré ingredience (tvaroh, smetana, jogurt, vanilkový cukr) smícháme důkladně dohromady.

Nakonec řez lehce zatížíme a necháme odležet min na 2 hodiny.

Ingredience

- 6 ks vejce
- 8 lžíce cukr krupice
- 4 lžíce kakao
- 2 lžíce rostlinný olej
- 4 lžíce voda
- 10 lžíce polohrubá mouka
- 1 sáček kypřicí prášek do pečiva
- 500 g jemný tvaroh
- 4 lžíce máslo
- 150 g zakysaná smetana
- 150 g bílý jogurt
- 1 sáček vanilkový cukr

Kategorie

Česká, Dezert

