

# Lahodný letní zákusek



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

**1496** kalorií , **25 g** cukrů , **97 g** tuků , **5 g** bílkovin

**Autor:** oriestok

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/lahodny-letni-zakusek>

## Příprava

Plnka: Vyšľaháme si šľahačkovú smotanu dotuha, kyslé smotany spolu so zvyšným cukrom a spolu zľahka premiešame Piškót: 4 vajcia ušľaháme s 20 dkg práškového cukru, pridáme horúcu vodu, olej, múku s práškom do pečiva. Cesto dáme na vymastený plech upiecť. Na vychladnuté cesto natrieme jahodový džem, naň navrstvíme polovicu plnky, poukladáme rozpolené jahody, na to dáme druhú časť plnky, necháme odležať aspoň 1 hodinu v chladničke.

### Tip k receptu

Do plnky môžeme pridať aj 1 vaníľinový cukor.

## Ingrediencie

- 4 slepičí vejce
- 400 g cukru moučky
- 100 ml slunečnicového oleje
- 100 ml horké vody
- 200 g polohrubé mouky
- 0,5 kypřícího prášku do pečiva
- 2 zakysané smetany
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 0,5 kg jahod
- 1 sklenku jahodového džemu

## Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Léto, Finančně náročnější, Klasika, Návštěva, Moučník