

Osvěžující letní chlebíček

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 12

924 kalorií , 16 g cukrů , 61 g tuků , 29 g bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/osvezujici-letni-chlebicek>

Příprava

Ze dvou bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něj cukry a žloutky. Do této hmoty přidáme mouku smíchanou se solamylem a práškem do pečiva. Do tukem vymazané formy vlijeme hmotu a pečeme v předehřáté troubě cca půl hodiny. Do mírně rozmražené zmrzliny vmícháme okapané půlky višňi a mák. Upečený piškot rozpůlíme. Do formy vložíme půlku piškotového korpusu, potřeme polovinou zmrzlinové hmoty a uhladíme. Položíme druhý plát, potřeme zbytkem zmrzliny, uhladíme a dáme do chladničky ztuhnout. Na závěr můžeme dozdobit různými druhy lesního ovoce a popřípadě čokoládou. Ideální je chlebíček nechat před podáváním trochu povolit.

Ingredience

- 2 vejce
- 75 g cukru krupice
- 1 balení vanilkového cukru
- 45 g polohrubé mouky
- 20 g solamylu
- 1/2 balení kypřicího prášku do pečiva
- 1/2 kg višňi, rybíz, borůvek či malin (čerstvé nebo kompotované)
- 500 ml vanilkové zmrzliny
- 1/2 hrnečku máku
- kousek strouhané čokolády

Kategorie

Narozeniny, Česká, Léto, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Dezert