

Pařížské jahodové řezy



Obtížnost: □□□□□

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

4229 kalorií , 77 g cukrů , 268 g tuků , 81 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/parizske-jahodove-rezy>

Příprava

Den před pečením si uvaříme salko v dostatečném množství vody, vaříme ho asi 2 hodiny a poté necháme vychladit. Také si připravíme čokoládovou šlehačku. Šlehačkové smetany dáme do menšího hrnce, přidáme 100 g nalámané čokolády a necháme přejít varem. Vychladíme a obojí uložíme do ledničky. Žloutky se 150 g cukru vyšleháme do pěny, postupně přidáme prosátou mouku a nakonec sníh z bílků. Těsto vylejeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Pečeme při 180 °C asi 11-12 minut. Piškot necháme v plechu vychladnout.

Máslo a cukr vyšleháme do pěny, přidáme uvařené vychlazené salko a vzniklý krém natřeme na piškot. Na krém hustě položíme umyté, očištěné a osušené jahody.

Čokoládovou šlehačku vyšleháme a natřeme na jahody. Vrch ozdobíme strouhanou čokoládou a zákusek necháme ztuhnout v ledničce.

Nakrájíme a ozdobíme čerstvými jahodami.

Ingredience

- 8 vajec
- 250 g cukru moučky
- 1 konzerva slazeného kondenzovaného mléka
- 250 g másla
- 1500 g jahod
- 500 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 150 g čokolády na vaření
- 150 g hrubé mouky

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Léto, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník

Tip k receptu

Zkoušela jsem i s malinami a zákusek byl také výborný.

