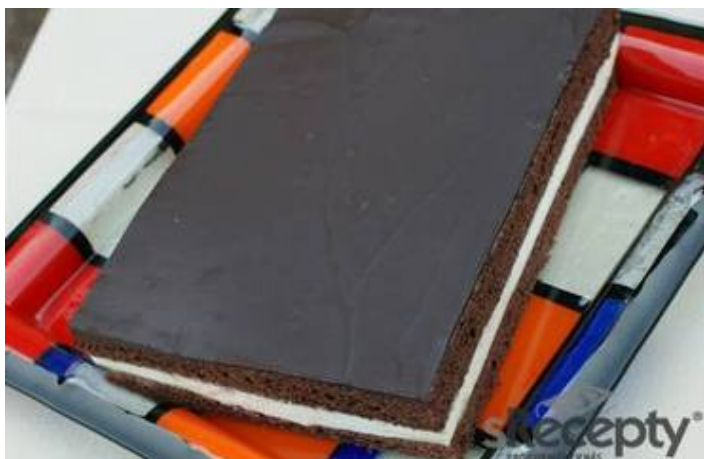


Domácí Kinder mléčný řez



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 2

3679 kalorií , **27 g** cukrů , **216 g** tuků , **102 g** bílkovin

Autor: veka

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

Příprava

PŘÍPRAVA PIŠKOTU: Ze žloutků a cukru vyšleháme hustou pěnu a po malých dávkách přidáváme vodu. Dále opatrně zašleháme tekuté zchladlé máslo. Do pěny opět po malých dávkách vysypeme směs mouky, kakaa, kypřicího prášku a prášku do perníku. Těsto promícháme. Vyšleháme tuhý sníh z 8 bílků a zlehka vmícháme do těsta. Hotové těsto rozetřeme na velký plech vyložený pečícím papírem (dají se použít i dva menší plechy). Piškot pečeme asi 15 minut při 180 C. Po upečení a vychladnutí plát rozřízneme na dvě stejné poloviny. **KRÉM:** Přivedeme k varu mléko a za stálého míchání přisypeme směs pískového cukru s vanilkovým cukrem. Necháme rozpustit. Do vlažného mléka vmícháme po částech želatinu, kterou necháme dopředu nabobtnat v troše vody. Nakonec želírující mléko rychle zašleháme do šlehačky připravené z čerstvé smetany ke šlehání. Pracujeme rychle, aby náplň předčasně neztuhla. Na jeden z plátů piškotu nanese vysokou vrstvu bílého mléčného krému, přiklopíme druhým plátem, lehce přitlačíme a necháme vše v chladnu odpočinout. Po zchladnutí potřeme povrch piškotu vrstvou rozehřáté čokoládové polevy (ve vodní lázni rozehřejeme čokoládu,

Ingredience

- 8 vajec
- 200 g cukru krupice
- 6 lžic teplé vody
- 80 g rozehřátého másla
- 300 g hladké mouky
- 40 g kakaa
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 1 lžička kypřicího prášku do perníku
- 8 lžic cukru krupice
- 1 sáček vanilkového cukru
- 375 ml polotučného mléka
- 1,5 sáčku dortové želatiny
- 800 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 250 g čokolády na vaření
- 100 g másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Děti do 5 let, Moučník

přidáme kousek másla a hladce vymícháme.

