Jahodový sen

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 55min , Porce: **6**

615 kalorií , **2 g** cukrů , **29 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/jahodovy-sen

Příprava

Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny, přilijeme rozmixované jahody, přidáme mouku s kypřícím práškem, špetku skořice a nakonec lehce vmícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků. Těsto nalijeme do menšího plechu vyloženého papírem na pečení a ve středně rozehřáté troubě upečeme dorůžova. Upečený piškot necháme vychladnout, pak propícháme vidličkou, pokapeme rumem a lehce posypeme kakaovým práškem. Jahody rozmixujeme tak, aby nám v nich zůstaly menší kousky a osladíme je. Do oslazených jahod přimícháme zakysanou smetanu. Želatinový ztužovač prošleháme podle návodu se 100 ml studené vody a vmícháme do jahodové směsi. Připravenou směs nalijeme na piškot a uhladíme. Hotový moučník necháme v chladu dobře ztuhnout a pak teprve krájíme a servírujeme.

Ingredience

- Těsto: 3 žloutky
- 4 lžíce cukru krupice
- 5 lžic polohrubé mouky
- 5 lžic rozmixovaných jahod
- 3 bílky
- Na polití piškotu rum a na posypání hořké kakao
- 3 lžíce cukru
- 1 balení zakysané smetany
- 1 sáček želatinového ztužovače
- 100 ml vody
- špetka skořice
- 1/2 sáčku kypřícího prášku do pečiva
- Vrchní vrstva: 1/4 l rozmixovaných jahod

Kategorie

Česká, Léto, Ovoce, Rodina, Moučník