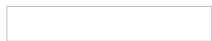


Kakaový tunel



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 20min , Čas vaření: 12min
Celkový čas: 2h 32min , Porce: **16**

3239 kalorií , **4 g** cukrů , **205 g** tuků , **93 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kakaovy-tunel>

Příprava

Vejce s cukrem krupicí vyšleháme do pěny a vmícháme mouku a kakao. Upečeme na plechu vyloženém papírem na pečení (200°C asi 12 minut). Po vytažení z trouby srolujeme po kratší! straně a necháme vychladnout. Na náplň ušleháme máslo s cukrem moučkou a všleháme tvaroh. Vychladlý plát rozrolujeme, z kraje odkrojíme pruh o šířce horní části formy na srnčí hřbet a dáme bokem. Do formy dáme potravinářskou fólii, zbylým piškotem formu vyložíme (kus ještě zbude) a namažeme část krému. Doprostřed vtlačíme oloupané banány, doplníme krém a přikryjeme odloženým pásem, který tam pevně přitlačíme. Dáme vychladit do ledničky, vyklopíme a ozdobíme zbylým krémem.

▣ Tip k receptu

Do krému můžeme přidat lžici rumu

Ingredience

- 6 vajec
- 200 g cukru krupice
- 150 g hladké mouky
- 3 lžíce kakaa
- 150 g másla
- 250 g tučného tvarohu
- 120 g cukru moučky
- 2 banány

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Exotika, Labužník, Moučník