Ledové čokoládové řezy

Obtížnost:

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 18min
Celkový čas: 2h 18min , Porce: **12**

2514 kalorií , **0 g** cukrů , **122 g** tuků , **345 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: https://srecepty.cz/ledove-cokoladove-rezy

Příprava

Z bílků a 2 lžic moučkového cukru ušleháme tuhý sníh. Žloutky, zbylý moučkový ckr a vodu vyšleháme do pěny. Do žloutků postupně přidáváme prosátou mouku s kypřícím práškem a kakaem a nakonec lehce vmícháme tuhý sníh. Těsto vylijeme na plech s pečícím papírem a při 180°C pečeme asi 17 minut. Vychladíme. 300 ml smetany, rozpuštěnou čokoládu a špetku soli vymícháme /nešleháme/ na hladký krém a 2 hodiny chladíme v lednici. Plát potřeme džemem, nevyšlehaným, schlazeným krémem a vyšlehanou zbylou šlehačkou s moučkovým cukrem. V lednici necháme ztuhnout 1-2 hodiny a můžeme krájet.

Ingredience

- 6 žloutků
- 6 bílků
- 6 lžic cukru moučky + 2-3 lžíce do šlehačky
- 3 lžíce studené vody
- 1 a 1/2 lžíce kakaa
- 1/2 sáčku kypřícího prášku do pečiva
- 1/2 sklenky pikantního džemu /borůvkový, rybízový/
- 6 lžic polohrubé mouky
- 600 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 300 g hořké čokolády
- špetička soli

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník