

Ovocný tunel



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 3h 0min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 3h 10min , Porce: 20

5338 kalorií , **8 g** cukrů , **282 g** tuků , **103 g** bílkovin

Autor: uschi3

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

Příprava

Žloutky ze 6 vajec vyšleháme do pěny se 110 g moučkového cukru, přidáme 110 g prosáté mouky s 1 lžičkou kypřicího prášku do pečiva. Nakonec lehce vmícháme sníh ze 6 bílků. Těsto vylijeme na plech s pečícím papírem a pečeme na 180°C asi 10-11 minut. Stejným způsobem upečeme i druhý plát -kakaový /do těsta přidáme 1 lžící kakaa/. Piškoty vyklopíme na desku, papír odstráníme a necháme je vychladnout. Pak kakaovou piškotu rozkrojíme po délce na 2 poloviny, světlou piškotu rozkrojíme po délce na 4 rovnaké části. Z mléka, cukru a karamelového prášku uvaříme pudink a za stálého míchání vychladíme. Do vyšlehaného másla přidáváme vychlazený pudink a předem uvařené /2 hodiny/ a důkladně vychlazené salko. Ovoce dáme okapat, čerstvé omyjeme a osušíme, nakrájíme. 2 formy na srncí hřbet vyložíme potravinářskou fólií. Na dno opatrně vložíme tmavé těsto, pokapeme šťávou /pro dospělé i s rumem nebo likérem/, potřeme 1/8 krému, uložíme ovoce a to potřeme další 1/8 krému. Na krém uložíme světlý pás těsta /je potřeba trochu z délky ukrojit/, jenom trošku přitlačíme, pokapeme, krém, ovoce, krém a na závěr přikryjeme dalším světlým pásem těsta. Vrch překryjeme fólií a v lednici

Ingredience

- 12 vajec
- 220 g hladké mouky
- 220 g cukru moučky
- 2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 1 lžící kakaa
- 1 Salko
- 250 g másla
- 300 ml mléka
- 1 sáček karamelového pudinkového prášku
- 1-2 lžící cukru krystal
- 100 ml ovocné šťávy z kompotu
- 200 g čokolády na vaření
- 1 malá sklenka borůvkového džemu
- kompotované ovoce (jahody, kiwi, broskve) dle potřeby

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Finančně nenáročná, Něco extra, Návštěva, Moučník

necháme ztuhnout 2-3 hodinky. Tunel vyklopíme, potřeme borůvkovou zavařeninou a polijeme čokoládou. Trochu čokolády si odložíme. Když čokoláda ztuhne, zbylou čokoládou uděláme na vrch cik-caky. Dáme do lednice, za hodinu můžeme podávat.

Tip k receptu

Ovoce dáváme dle sezony, z kompotů jsou nejlepší broskve.

