Parádní karamelové řezy

Obtížnost:

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 7min
Celkový čas: 2h 7min , Porce: **20**

4457 kalorií , **2 g** cukrů , **259 g** tuků , **112 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: https://srecepty.cz/paradni-karamelove-rezy

Příprava

Sněhové těsto: 4 bílky ušleháme do pěny s 240 g krystalového cukru, mísu postavíme nad páru a šleháme asi 10-12 minut. Když je sníh tuhý a lesklý, mísu odstavíme a sníh rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem a při 75-100°C sušíme minimálně 90 minut. Necháme vychladnout a sundáme z papíru. Kakaové piškoty: 4 bílky ušleháme se 4 lžícemi moučkového cukru, po jedném přišleháme 4 žloutky, prosáté 4 lžíce mouky, 1 lžičku kypřícího prášku a 1 lžící kakaa. Těsto vylijeme a zarovnáme na plechu s pečícím papírem, pečeme v předehřáté troubě na 180°C asi 7-8 minut. Stejně upečeme ještě jednu kakaovovu piškotu a necháme obě vychladnout. Krém: Krystalový cukr necháme zkaramelizovat, do karamelu po troše přiléváme smetanu /stačí i 30%/ a na mírném ohni mícháme dohladka. Necháme vychladnout. Z mléka, žloutků a zlatého klasu uvaříme hustou kaši, kterou za stálého míchání vychladíme. Máslo vyšleháme a po lžících přidáváme vychlazenou kaši a karamel. Krém rozdělíme na 3 rovnaké části. Tmavý plát potřeme 1/3 krému a opatrně přikryjeme sněhovým plátem, opět krém a tmavá piškota. Vrch potřeme zbylou třetinou krému a vidličkou ozdobíme.

Ingredience

- 8 vajec
- 8 lžic cukru moučka
- 8 lžic polohrubé mouky
- 2 lžičky kypřícího prášku do pečiva
- 2 lžíce kakaa
- 4 bílky
- 240 g cukru krystal + 300 g do krému
- 250 ml sladké smetany
- 300 ml mléka
- 1 prášek Zlatý klas
- 4 žloutky
- 250 g másla

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Moučník

Tip k receptu

Zákusek můžete posypat strouhanou čokoládou a piškoty pokapat trochou rumu.