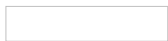


Straciatella



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10h 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 10h 40min , Porce: **12**

1479 kalorií , **1 g** cukrů , **91 g** tuků , **43 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/straciatella>

Příprava

Žloutky utřeme s cukrem do pěny, přidáme olej a opět prošleháme, mouku smícháme s práškem do pečiva a kakaem a přidáme ke žloutkům. Promícháme a nakonec lehce vmícháme sníh z bílků. Vylijeme do vymazané a moukou vysypané dortové formy vel. 24cm . Dáme do vyhřáté trouby na 180 °C péct cca 10 minut. Po upečení necháme vychladit. Piškot položíme na táč a okolo dáme umytý rám dortové formy. Jogurty smícháme s cukrem, šlehačky ušleháme se ztužovačem, čokoládu nahrubo nastrouháme. Do připraveného želatinového ztužovače přidáváme jogurt, řádně smícháme, přidáme šlehačky a nakonec čokoládu. Naneseme na piškot, pokapaný rumem a dáme přes noc vychladit.

Ingredience

- 2 vejce
- 50 g cukru krupice
- 50 g hladké mouky
- 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- 30 g kakaa
- 4 lžíce rostlinného oleje
- 400 ml bílého jogurtu
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 200 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 2 sáčky ztužovače šlehačky
- 200 g čokolády na vaření
- 1 sáček želatinového ztužovače

Kategorie

Narozeniny, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Labužník, Dezert