

Vánoční kmen



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 8

5324 kalorií , **40 g** cukrů , **383 g** tuků , **99 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/vanocni-kmen>

Příprava

Práškový cukor vymiešame s 10 žĺtkami, pridáme pomleté orechy a zľahka primiešame tuhý sneh z 10 bielkov. Cesto vylejeme na plech a dáme upiecť do vyhriatej rúry. Ešte teple stočíme do vlhkej utierky. Necháme vychladnúť. Potom rozbalíme, natrieme marhuľovým džemom a krémom. Do toho dáme dva banány na dĺžku a stočíme. Povrch potrieme zvyšným krémom, ktorý navlhčenou vidličkou sformujeme do podoby stromovej kôry. KREM: Žĺtky a práškový cukor vymiešame nad parou. Do vychladnutého vmiešame postrúhanú čokoládu, rum, maslo a 2 PL silnej čiernej kávy.

▣ Tip k receptu

Rum do plnky môžeme nahradiť rumovou esenciou.



Ingredience

- 160 g cukru moučka
- 10 vajec
- 200 g mletých vlašských ořechů
- 2 banány
- 4-6 lžíc meruňkového džemu
- KRÉM: 2 žloutky
- 5 lžíc cukru moučka
- 150 g nastrouhané čokolády na vaření
- 4 lžíce rumu
- 250 g másla
- 2-3 lžíce silné černé kávy

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník, Cukroví