Řezy KINDER Pingui

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 12

- **Na šlehačkový krém**
- smetana 5 dl
- želatina 1 lžíce
- med 1 lžíce
- vanilkové aroma 1.2 lžička
- **Na čokoládový krém**
- čokoláda na vaření 150 g
- hera 100 g
- voda 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- **na polevu**
- čokoláda na vaření 200 g
- hera 100 g
- olej 3 lžíce
- voda 1 lžíce
- práškový cukr 1 lžíce
- **Na těsto**
- vejce 6 ks
- cukr krystal 6 lžíce
- voda 6 lžíce
- hladká mouka 6 lžíce
- kakao 2 lžíce
- prášek do pečiva 1 balíček

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1.Těsto:
Z přísad upečte 2 piškoty. Žloutek s cukrem vymíchejte do pěny. Pomalu vmíchejte vodu a mouku s práškem do pečiva, potom kakao (čím pomaleji vmícháte kakao, tím je těsto tmavší). Přidejte tuhý sníh z bílků a pečte na vymaštěný plech při 200°C. Těsto se rychle upeče.
2.Krém:
Přísady na smetanový krém rozdělte na 2 části. Polovinu želatiny namočte do cca 3PL vody, nechte asi 5 minut nabobtnat a pomalu na slabém ohni zahřívejte. Vyšlehejte šlehačku, pomalu přidávejte rozehřátou želatinu a přilejte rozpuštěný med. Vyšlehejte tuhou šlehačku, kterou nanesete na upečený plát těsta a vložte na cca 30 min do chladničky.
3.Čokopoleva:
Mezitím v páře rozpusťte čokoládu, přidejte Heru a olej a dobře promíchejte, aby byla vláčná. Po vychladnutí naneste na šlehačkový krém a vložte do chladu. Když je čokoláda mírně stuhnutá, vyšlehejte druhou půlku šlehačky s medem a želatinou, naneste na čokoládu a přikryjte druhým plátem. Polejte polevou a nechte ztuhnout.

Poznámka:

šlehačku v krému můžeme nahradit ramou na šlehání