

Plněné kaštanové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 6 ks
- Práškový cukr 220 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Uvařené kaštany 120 g
- Hrubá mouka 200 g
- **KAŠTANOVÁ NÁPLŇ**
- Mléko 2 dl
- Maizena 20 g
- Žloutek 1 ks
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Práškový cukr 200 g
- Máslo 250 g
- Uvařené kaštany 150 g
- **KAKAOVÁ POLEVA**
- Kakao 40 g
- Máslo 40 g
- Voda 7 lžíce
- Cukr 15 kostka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky, dvě třetiny moučkového cukru a vanilkový cukr vymícháme do pěny, přidáme kaštiny a zamícháme. Z bílků vyšleháme tuhý sníh, zašleháme zbytek cukru a spolu s moukou jej přimícháme ke žloutkům. Připravené těsto rozetřeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech, vložíme do vyhřáté trouby a upečeme. Upečené a vychladlé překrojíme napůl, potřeme kaštanovou náplní a spojíme. Povrch polijeme kakaovou polevou a podáváme se šlehačkou.

KAŠTANOVÁ NÁPLŇ

V mléku rozmícháme maizenu, žloutek, vanilkový cukr a uvaříme hustou kašičku. Cukr s máslem vymícháme do pěny a za stálého míchání přidáme po trochách vychladlou kašičku. Nakonec přimícháme kaštiny.

KAKAOVÁ POLEVA

Kakao s máslem dobře vymícháme. Vodu s cukrem svaříme na hustý sirup a ještě horký za stálého míchání přilijeme ke kakau.