

Kakaový tunel s broskvemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **Těsto**

- vejce 4 ks
- sůl 1 špetka
- cukr krupice 4 lžíce
- mouka polohrubá 1 lžíce
- kakao 1 lžíce

- **Náplň**

- plátků želatina 5 ks
- tvaroh 300 g
- cukr moučkový 3 lžíce
- broskve 2 ks
- na ozdobu cukr moučkový 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Oddělíme žloutky od bílků. Nejprve bílky spolu se špetkou soli vyšleháme na tuhý sníh. Potom utřeme žloutky s cukrem, přidáme mouku, kakao, pořádně vyšleháme a opatrně do směsi zamícháme tuhý sníh.

Piškotové těsto rovnoměrně rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C asi 12 minut.

Želatinu připravíme dle návodu na sáčku. Tvaroh smícháme s cukrem a tekutou želatinou. Broskve vypeckujeme a nakrájíme je na menší kousky.

Okamžitě po upečení piškotový plát přeneseme na vlhkou utěrku, sloupneme pečicí papír a přendáme do formy na biskupský chlebiček tak, aby z jedné strany kus přesahoval. Naplníme ho zhruba do půlky tvarohovou směsí, rozložíme kousky broskví a doplníme zbytkem směsi.

Nakonec zavineme přesahujícím plátem piškotu a necháme v chladu několik hodin tuhnout. Před podáváním zlehka posypeme moučkovým cukrem podle šablony.

Poznámka:

Místo broskví můžeš dát jiné ovoce podle chuti. Výborný je i s jahodami.