

Pařížské řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- **Těsto**

- mouka hrubá 100 g
- vejce 5 ks
- cukr moučkový 150 g
- cukr vanilkový 1 ks
- máslo 50 g
- kakao 1 lžíce

- **Krém**

- smetana sladká 500 ml
- žloutek 2 ks
- čokoláda strouhaná 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na mírném ohni přivedeme k varu suroviny na krém. Po vychladnutí vmícháme tuhý sníh ze dvou bílků.

Zbytek vajec ušleháme s moučkovým a vanilkovým cukrem do zhoustnutí. Po vychladnutí vmícháme mouku s rozpuštěným máslem a kakaem a nakonec lehce vmícháme ušlehaný sníh. Těsto upečeme na vymazaném plechu. Vychladlé rozpůlíme, první plát potřeme krémem, přiklopíme druhým a ještě pocukrujeme.

