

Řezy karamelka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 7

- Polohrubá mouka 200 g
- Vejce 4 ks
- Cukr moučka 150 g
- Teplá voda 4 lžíce
- Marmeláda 1 ks
- Piškoty 1 balení
- Rum 1 ks
- Čokoládová poleva 1 ks
- Salko 1 ks
- Tvaroh 1 ks
- Zlatá haná 250 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Nejprve si uvaříme plechovku Salka. Vaříme dvě hodiny, poté necháme zchladnout. Až bude Salko zchladlé, vyšleháme ho s máslem a tvarohem. Přehřejeme si troubu na 180 °C. Poté vyšleháme žloutky s cukrem a po lžících přidáváme vodu. Přidáme mouku a jemně vmícháme sníh z bílků. Vše jemně promícháme a vylijeme na pečicím papírem vyložený plech. Dáme péct na 20 – 30 minut, při 180 °C.

Až bude piškot vychladlý, potřeme ho marmeládou. Poklademe piškoty namáčenými v rumové vodě

(1 dl rumu : 1 dl vody). Poté potřeme karamelovým krémem a polijeme čokoládovou polevou. Pokud chceme mít vršek moučníku dvoubarevný, jako na obrázku, uděláme vidličkou vlny až do krému, aby se to propojilo. Poté dáme ztuhnout.