

Zákusek se zakysanou smetanou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Smetana ke šlehání 2 ks
- Zakysaná smetana 2 ks
- Cukr 1 ks
- Rum 1 ks
- Pomazánkové máslo 2 ks
- Hořká čokoláda 2 ks
- Olej 200 ml
- Kakao 2 lžíce
- Cukr krupice 20 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Vejce 3 ks
- Hladká mouka 15 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků.

Cukr, mouku, kakao, prášek do pečiva, olej, vodu a žloutky důkladně zamícháme. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který lehce zapracujeme do základu těsta. Těsto nalijeme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme ve středně vyhřáté troubě. Upečený korpus necháme vychladit.

Zakysanou krémovitou smetanu s pomazánkovým máslem lehce zašleháme. Podle chuti přidáme cukr, rum. Jednu až dvě smetany ušleháme s vanilkovým cukrem a opatrně vmícháme do krému.

Krém natřeme na vychladlý korpus a posypeme hustě strouhanou hořkou čokoládou. Zákusek ze zakysanou smetanou dáme do ledničky vychladit.

Zákusek ze zakysanou smetanou nakrájíme a můžeme servírovat.