

Studený piškotový nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Dětské piškoty 1 ks
- Čokoláda 400 g
- Mléko 250 ml
- Cukr 350 g
- Šlehačka 500 ml
- Vejce 5 ks
- Hladká mouka 180 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nákypovou formu vyložíme piškoty, potřeme krémem, opět poskládáme piškoty a takto střídáme, dokud nespotřebujeme všechny suroviny. Potom dáme nákyp do chladničky ztuhnout. Podáváme ozdobený šlehačkou.

Krém: čokoládu rozpustíme v mléce s 200 g cukru, mícháme do vychladnutí. Když je čokoláda studená, vmícháme do ní zlehka 1/4 l šlehačky. Pokud je krém řídký, zahustíme ho strouhanými oříšky nebo piškoty.

Piškoty: 2 celé vejce, 3 žloutky a 150 g cukru dobře promícháme, přidáváme mouku střídavě se sněhem ze 3 bílků. Z těsta sáčkem vytlačujeme na vymazaný plech piškoty a upečeme.