

Řezy jako peříčko

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **Piškot**

- vejce 4 ks
- polohrubá mouka 4 lžíce
- cukr moučka 4 lžíce

- **Krém**

- Rama cremefine na šlehání 1 ks
- zakysaná smetana 200 g
- cukr moučka 3 lžíce
- vaječný koňak 5 cl

- **Dále**

- čokoláda na vaření. 60 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Piškot: Vyšleháme tuhý sníh z bílků, přišleháme žloutky, po troškách vmícháme směs z mouky a cukru. Na plechu 30 x 40 cm s vymazaným pečicím papírem upečeme při 180°C 10 minut. Vychladlé podélně rozkrojíme na 3 stejné pruhy.

Krém: Nejdřív si odlijeme stranou 2 lžíce šlehačky. Zbývající šlehačku ušleháme, zakysanou smetanu smícháme se 3 lžícemi cukru moučka a spojíme se šlehačkou. Můžeme přilít vaječný koňak. Jeden pruh

piškotu potřeme 1/3 krému, přiložíme 2. pruh, krém, 3. pruh, lehce přitlačíme a potřeme povrch i boky krémem.

Čokoládu s troškou šlehačky rozpustíme, je-li ještě moc hustá, přidáme lžící mléka. Nalijeme na krém a vidličkou promícháme čokoládu do krému. Necháme v ledničce aspoň 3 hodiny ztuhnout.