

Dvoubarevné řezy s jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 10

- vejce (těsto) 4 ks
- krupicový cukr (těsto) 200 g
- polohrubá mouka (těsto) 200 g
- prášek do pečiva (těsto) 1 lžička
- kakao (těsto) 2 lžička
- vařící voda 4 lžíce
- želatina prášková (náplň) 2 lžička
- mléko (náplň) 100 ml
- měkký tvaroh (náplň) 500 g
- vanilkový cukr (náplň) 1 balíček
- jahody (náplň) 500 g
- kokos na posypání 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Žloutky s cukrem utřeme do pěny. Přidáme mouku, kypřicí prášek a kakao rozmíchané v horké vodě. Zlehka vmícháme sníh z bílků.

Na namazaný a vysypaný plech rozetřeme těsto. Při 170°C ho pečeme asi 20 minut. Upečený korpus necháme vychladnout.

Želatinu nabobtnalou v mléce zahřejeme na 60°C a vmícháme do tvarohu. Směs osladíme a

rozetřeme na vychladlý korpus.

Omyté jahody necháme okapat, pokrájíme je na menší kousky a rozložíme na upečený koláč.

Posypeme je kokosem a plech vložíme do chladničky. Zatuhlý koláč rozdělíme na řezy a podáváme.

Poznámka:

1 porce obsahuje 1200 kJ/287 kcal