Šlehačkové kostky

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 12

- **KORPUS**
- Vejce 4 ks
- Kakao 2 lžíce
- Cukr moučka 70 g
- **NÁPLŇ**
- Rama cremefine ke šlehání 2 balení
- Cukr krupice 30 g
- Kakao 10 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- **DÁLE**
- Hořká čokoláda 70 g
- Stoprocentní tuk 40 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

KORPUS
Z bílků vyšleháme tuhý sníh, pak snížíme na nejnižší otáčky a po jednom přišleháváme žloutky a postupně vmícháme prosátou mouku smíchanou s cukrem. Upečeme na plechu 30 x 40 cm s pečícím papírem při 180°C 10 minut. Vychladlý korpus rozkrojíme na poloviny 20 x 30 cm.

NÁPLŇ
Do jedné Ramy vmícháme kakao a cukr a ušleháme, natřeme na jeden korpus, uložený na tácu. Vyšleháme druhou Ramu s vanilkovým cukrem a natřeme na kakaovou šlehačku. Druhý díl korpusu polijeme čokoládovou polevou a ještě ne zcela ztuhlé pokrájíme na 12 kostek. Po ztuhnutí čokolády poklademe kostky na šlehačku a moučník dokrojíme.

Poznámka:

Dvě polévkové lžíce kakaa dovážíme polohrubou moukou do 70 g