

# Tunel s želatinovou náplní

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

### • TĚSTO

- Vejce 4 ks
- Moučkový cukr 4 lžíce
- Polohrubá mouka 7 lžíce

### • NÁPLŇ

- Tvaroh ve vaničce 250 g
- Zakysaná smetana 200 g
- Cukr moučka 4 lžíce
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Želatina 4 plátek

### • DÁLE

- Dětské piškoty 1 balení
- Mixované jahody nebo mixované pasírované maliny 2 hrnek
- Čokoládová poleva 300 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Žloutky s cukrem vyšleháme do pěny, vmícháme prosátou mouku a sníh z bílků, natřeme na plech 30 x 40 cm na pečicí papír a upečeme v předehřáté troubě na 180°C asi 10 minut. Formu na srncí hřbet vyložíme potravinovou fólií. Odkrojíme si z vychladlého korpusu pruh na přikrytí, zbytkem piškotového plátu vyložíme formu a přečnívající kousky odřízneme.

Pak připravíme náplň. Ušleháme šlehačku. Vyšleháme tvaroh se zakysanou smetanou a cukrem,

lehce vmícháme šlehačku. Želatinové plátky necháme 10 minut nabobtnat v trošce vody, lehkým nahřáním rozpustíme, do želatiny vmícháme 2 lžíce tvarohového krému a vše vlijeme do zbytku krému.

Vyloženou formu naplníme do poloviny krémem, doprostřed položíme řadu piškotů bříškem dolů a opatrně je polijeme malinovou šťávou. Do zbytku krému vmícháme několik lžic malinové šťávy a růžovou náplň doplníme skoro až po okraj formy. Přiložíme plát piškotu, přikryjeme pečícím papírem a zatížíme, necháme v ledničce do druhého dne ztuhnout. Potom převrátíme formu na táč, odstraníme fólii a polijeme čokoládovou polevou.