

# Straciatella řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

### • KORPUS

- Vejce 6 ks
- Krupicový cukr 120 g
- Polohrubá mouka 120 g
- Olej 4 lžíce
- Kakao 3 lžíce

### • KRÉM

- Bílý smetanový jogurt 380 g
- Vaničkový tvaroh 250 g
- Smetana ke šlehání 33% 500 ml
- Vanilkový cukr 2 balíček
- Moučkový cukr 3 lžíce
- Želatina 7 plátek
- Margotka 100 g
- Hořká čokoláda 100 g

### • DÁLE

- Banány 4 ks
- Hořká čokoláda 50 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Korpus: Celá vejce s cukrem vyšleháme do husté pěny, přidáme olej a ručně vmícháme prosátou mouku s kakaem. Vysoký plech 30 x 40 cm vymažeme a vysypeme, rozetřeme těsto a v předehřáté

troubě upečeme na 180°C. Banány nakrájíme na tenká kolečka a naskládáme je na vychladlý korpus.

Krém: Nastrouháme si obě čokolády.

Ušleháme si vychlazené šlehačky (ztužovače nejsou potřeba).

Želatinové plátky v kastrolku zalijeme několika lžícemi vody a necháme 10 minut nabobtnat.

Jogurt, tvaroh a cukry smícháme dohromady.

Do jogurtu jemně vmícháme ušlehané šlehačky.

Mírným zahřátím rozpustíme želatinu, vmícháme do ní 2 PL krému, dobře promíchané vrátíme k ostatnímu krému a zase dobře promícháme.

Přisypeme a vmícháme nastrouhané čokolády.

Dokončení: Na banány nalijeme krém, zarovnáme, případně potřásáním srovnáme. Posypeme strouhanou čokoládou a necháme v ledničce dobře ztuhnout.