

Řezy jako peříčko

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- **PIŠKOT**
 - Vejce 4 ks
 - Polohrubá mouka 70 g
 - Cukr moučka 70 g
- **KRÉM**
 - Rama cremefine ke šlehání nebo jiná šlehačka 1 balení
 - Zakysaná smetana 200 g
 - Cukr moučka 3 lžíce
 - Vaječný koňak (nemusí být) 5 cl
- **DÁLE**
 - Čokoláda na vaření 60 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

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 pečícím 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 lžicemi 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.