

Kaštanový řez

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- **PIŠKOT**
 - Vejce 5 ks
 - Krystalový cukr 6 lžíce
 - Polohrubá mouka 6 lžíce
 - Olej 1 dl
 - Kakao 1 lžíce
 - Prášek do pečiva 1 balíček
- **NÁPLŇ**
 - Máslo 0.5 kostka
 - Práškový cukr 3 lžíce
 - Kaštanové pyré 1 kostka
 - Vanilkový pudink 1 balíček
 - Mléko 3 dl
- **KARAMELOVÁ ŠLEHAČKA**
 - Krystalový cukr 4 lžíce
 - Mléko 3 dl
 - Prášková šlehačka 2 balíček
 - Ztužovač šlehačky 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Celé vejce vyšleháme. Přidáme olej, mouku, kakao a kypřicí prášek. Promícháme a dáme péci do vyhřáté trouby. Po vychladnutí těsto necháme na plechu a natřeme ho náplní. Na náplň přijde vrstva

karamelové šlehačky.

Náplň: Z mléka a z vanilkového pudinku uvaříme hustou kaši a necháme ji vychladnout. Máslo, práškový cukr a kaštanové pyré spolu utřeme a přimícháme do vychladlé kaše.

Karamelová šlehačka: Cukr upálíme na karamel, ale dříve, než se rozpustí, zalejeme ho mlékem. Po vychladnutí ho smícháme se šlehačkami, ztužovačem a vyšleháme