

Karamelové řezy

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

15 dkg výběrové polohrubé mouky

18 dkg moučkového cukru

6 vajec

rybízová marmeláda

Karamelová nádivka:

2 balíčky rozemletých piškotů

rum

0,25 litru mléka

2 lžíce kakaa

20 dkg másla

1 slazené zahuštěné mléko

Poleva:

čokoládá poleva

Postup

Ušleháme žloutky s cukrem, střídavě přidáváme mouku a ušlehaný sníh z bílků. Upečeme dorůžova piškotový plát na vymazaném a moukou vysypaném plechu. Na vychladlé těsto rozetřeme rybízovou marmeládu a karamelovou nádivku. Do mísy dáme 2 balíčky rozemletých piškotů, pokapeme hodně rumem a zvlhčíme svařeným kakaovým mlékem (0,25 litru mléka a 2 lžíce kakaa). Ušleháme do pěny 20 dkg másla, přidáme po lžících den předem v tlakovém hrnci uvažené (1 hodinu) 1 slazené zahuštěné mléko. Karamelový krém smícháme s piškotovou hmotou a natřeme na těsto. Polijeme čokoládovou polevou.