

Černoušek

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

140 g másla

140 g cukru

6 vajec

140 g ořechů

70 g strouhaného tvrdšího chleba

rum

kousek čokolády na vaření

zmrzlina

šlehačka ve spreji

Postup

Postup přípravy: Máslo, cukr a žloutky utřeme, přidáme ořechy, strouhaný chleba, který jsme chvíli před tím navlhčili rumem, sníh z bílků a nastrouhaný kousek čokolády. Těsto nalejeme do vysypané formy - srnčí hřbet a upečeme. Vychladlé rozkrájíme na plátky.

Jedna porce černouška: na talířek položíme 2 plátky srnčího hřbetu, rozejdeme do horka v mikrovlnce a ihned na rozejděný moučník klademe 2 kopečky zmrzliny (nejlépe straciatella či vanilková), hustě zdobíme šlehačkou a polijeme čokoládovou polevou.