Americký koláč ii.

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 hrnek práškového cukru
3 bílky
6 vajec
Ingredience::
1 ztužovač šlehačky
100 g čokolády na vaření
500 ml šlehačkové smetany
1 hrnek (200 ml) práškového cukru
1 hrnek jemné strouhanky
1 hrnek mletých ořechů
Krém::

Postup

Postup přípravy: Žloutky s cukrem vyšleháme do pěny, postupně přidáváme ořechy, strouhanku a sníh z bílků. Těsto rozetřeme na vymazaný plech a upečeme. Upečené vyklopíme, zakryjeme papírem a necháme vychladnout. Smetanu se ztužovačem pevně vyšleháme a naneseme na těsto. Z bílků a cukru ušleháme tuhý sníh a postupně do něj zapracujeme změklou čokoládu. Krém rozetřeme na šlehačku a koláč dáme na 4 hodiny do chladu. Krájíme na kostky, trojúhelníky nebo řezy (podle svého vkusu).