

Čokoládovo-smetanové řezy

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

Postup

Bielu čokoládu rozpustíme nad parou. 500 ml šľahačky vyšľaháme dotuha s dvoma stužovačmi šľahačky a odložíme do chladničky. Žĺtky ušľaháme s práškovým cukrom a postupne vmiešame rozpustenú čokoládu a ušľahanú šľahačku. Formu vystelieme jemnou priesvitnou fóliou. Na jej dno uložíme Be-Be keksy, ktoré potrieme krémom. Na krém ukladáme keksy a znova krém, pokiaľ formu nenaplníme. Potom formu prikryjeme fóliou a odložíme na štyri hodiny do mrazničky. Pred podávaním opatrne odstránime fóliu, koláč vyklopíme a ozdobíme zvyšnu šľahačkou vyšľahanou s kakaovým práškom.

