

Božský nákyp

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 balíčky cukrářských piškotů

rybízová marmeláda

1 hrnek černé silné kávy (hořké a vychladlé)

sladká šlehačka

Krém:

3 žloutky

1 hrnek moučkového cukru

125 g másla

125 g Hery

Postup

Z přísad na krém utřeme hladký krém. Marmeládou slepíme k sobě vždy dva piškoty, a vyložíme jimi dno mísy. Piškoty zalijeme 0,5 hrnkem kávy, stěrkou pomažeme krémem a opět poklademe slepenými piškoty. Zalijeme kávou a nakonec potřeme krémem. Dáme na 24 hodin do lednice, aby piškoty dobře nasákly. Pak ušleháme sladkou šlehačku. Vykrojíme kousek Božského nákypu na talíř, ozdobíme šlehačkou a podáváme.