

Nepečené krémové řezy ze zakysané smetany

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

| | |
|-------------|--|
| 500 g | zakysaná smetana |
| 400 g | smetana ke šlehání |
| 1 plechovka | kondenzované mléko |
| | 1 balení práškové želatiny (případně 2 plátky) |
| 150 ml | voda |
| 200 g | hořká čokoláda |
| 2 hrnky | kvalitní černá káva |
| 0,04 l | tuzemák |
| | cukrářské piškoty dle potřeby |



Postup přípravy

Nejprve si oddělíme 250 g smetany ke šlehání a tu vyšleháme dotuha. Opatrně přimícháme kondenzované mléko a zakysanou smetanu. Želatinu připravíme podle návodu, necháme chvilku zchladnout a poté vmícháme do krému. Připravíme si kávu, do ní přilijeme rum a v této směsi máčíme cukrářské piškoty, které vyskládáme na dno libovolné vyšší formy. Na piškoty rozetřeme krém a takto uděláme dvě vrstvy. Nakonec do misky nalámeme čokoládu, přelijeme zbylou smetanou a nad vodní lázní či pozvolna v mikrovlnné troubě rozpustíme. Touto polevou potřeme povrch a dáme ideálně přes noc ztuhnout.