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.