



PARÍŽSKY REZ

Tento dezert patrí k najlepším, aké poznám. Čokoládový krém dodáva kakaovému cestu štavnatosť, a ak ho raz človek začne jesť, nevie prestať. Naša Adelka ho pečie už roky, a keď som sa pýtala, odkiaľ má recept, dozvedela som sa, že jej ho odporučila lekárka, s ktorou dlho pracovala v Ústave telovýchovného lekárstva. Pani doktorka, veľká vďaka... Recept ma prekvapil jednoduchosťou – akurát je dobré, ak si krém, teda parížsku šľahačku, pripravíte deň pred pečením.



BUDEME POTREBOVAŤ:

CESTO:

6 VAJEC

6 PL KRYŠTÁLOVÉHO CUKRU

6 PL HLADKEJ MÚKY

2 PL KAKAA

½ PRÁŠKU DO PEČIVA

KRÉM:

3 SMOTANY NA ŠĽAHANIE

3 PL KRYŠTÁLOVÉHO CUKRU, 3 PL KAKAA

PLECH, PAPIER NA PEČENIE

POSTUP:

1 Začneme krémom. Do hrnca (zatiaľ mimo sporáka) vylejeme jednu smotanu na šľahanie, vsypeme cukor a kakao. Dobre vymiešame.

Postupne prilejeme ďalšie smotany a zamiešame. Hrnec dáme na oheň a zmes za stáleho miešania privedieme do varu. Potom vypneme.

2 Necháme vychladnúť a odložíme minimálne na 12 hodín do chladničky, najlepšie na noc.

3 Na druhý deň plech vystelieme papierom a rúru predhrejeme na 180 °C.

4 V kuchynskom robote zmixujeme žĺtky s cukrom. V inej miske z bielkov vyšľaháme sneh. K žĺtkovej mase pridáme múku,

kakao, prášok do pečiva a vymixujeme. Nakoniec jemne vmiešame sneh.

5 Vzniknuté cesto vylejeme na plech. Je dosť riedke a zdá sa, že ho nie je veľa, no tak to má byť. Pečieme ho približne 7 až 10 minút a necháme vychladnúť.

6 Medzitým dokončíme krém, ktorý sa cez noc vychladil. Mixérom ho šľaháme ako klasickú šľahačku, kým nezhustne. Napokon ním rovnomerne potrieme vychladnuté cesto.

7 Opäť dáme do chladničky a po polhodinke môžeme podávať.

TIP: Je veľmi dôležité skladovať rez v chladničke. Vďaka tomu vydrží pomerne čerstvý aj niekoľko dní.