

Míša řezy IV

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- vejce 6 ks
- cukr 6 lžíce
- rostlinný olej 2 lžíce
- polohrubá mouka 6 lžíce
- prášek do pečiva 1 lžička
- kakao 3 lžíce
- **Na krém**
- máslo 250 g
- tvaroh 500 g
- cukr 150 g
- **Na polevu**
- čokoláda na vaření 120 g
- máslo 100 g

- mléko 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Žloutky utřeme s cukrem, přidáme olej, kakao, mouku smíchanou s práškem do pečiva a tuhý sníh ušlehaný z bílků. Vymícháme vláčné těsto. Těsto rozetřeme na vymazaný a vysypaný plech a pečeme ve středně vyhřáté troubě. Upečený plát necháme vychladnout a potřeme jej krémem.

Krém: tvaroh vyšleháme s máslem cukrem a rumem do hladké hmoty.

Poleva: ve vodní lázni rozehřejeme máslo, do něj nalámeme čokoládu a mícháme, než vznikne hladká hmota. Za stálého míchání postupně přidáváme lžíce mléka. Polevou potřeme povrch těsta.