

Míša řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej 2 lžíce
- kakao 1 lžíce
- rumu 0.5 hrnek
- tvarohu 2 kostka
- cukr 6 lžíce
- sůl 1 špetka
- prášek do pečiva 1.25 balíček
- čokoládová poleva 1 ks
- cukr 0.75 hrnek
- vejce 6 ks
- polohrubá mouka 5 lžíce
- tuku 1 kostka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Oddělíme žloutky od bílků. Mouku osolíme, přidáme kypřící prášek a prosejeme. Žloutky utřeme s cukrem, přidáme olej, mouku a kakao. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který vmícháme do těsta. Vypracujeme hladké těsto. Troubu rozejdeme na 190 °C.

Plech vymažeme tukem, vysypeme moukou a vyložíme do něj těsto. Těsto pečeme dozlatova. Upečené těsto necháme vychladnout.

Zatímco se těsto peče, umícháme si krém. Tvaroh vyšleháme s tukem a postupně do něj přidáváme rum a cukr.

Vychlazené řezy potřeme krémem a polijeme čokoládou. Necháme je vychladnout a můžeme podávat.