

Chlazený merunkový chlebiček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Andrejs21



Suroviny

Porce: 6

- Vejce 4 ks
- Krupicový cukr 250 g
- Olej 150 g
- Voda 250 ml
- Polohrubá mouka 250 g
- Kakao 60 g
- Prášek do pečiva 0.5 ks
- Tuk a polohrubá mouka na formu 100 ks
- Mléko 250 ml
- Lžíce solamylu 4 ks
- Máslo 250 g
- Moučkový cukr 200 g
- Merunky 200 g
- Čokoládová poleva 100 g
- Máslo na polevu 100 g
- Lískové oříšky 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Žloutky s polovinou cukru vyšleháme do pěny, přidáme olej, vodu, kakao a ušlehaný sníh z bílků a

cukru..Přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva..Těsto nalijeme do vymazané formy a pečeme na 160°C asi 40 minut.Máslo ušleháme s cukrem..Vytvoříme si z mléka a solamylu kaši a smícháme s máslem a cukrem..Korpus po vychladnutí rozkrojíme..Část krému odložíme...Zbylím krémem potřeme spodní část korpusu,poklademe merunkami nakrájenými na měsíčky a potřeme krémem.Přiklopíme horní část korpusu a dáme do lednice.Čokoládovou polevu si rozpustíme ve vodní lázni společně s máslem a polijeme jí korpus,spodní část obalíme v nasekaných oříškách...Nakrájíme na řezy a zdobíme zbylím krémem a merunkami..