

Burizonové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Čokoláda nahrubo nastrouhaná hořká 350 g
- Máslo změkklé 2 lžíce
- Mléko sladké kondenzované 180 ml
- rýžové burizony 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Připravte si obdélníkovou formu 28 x 18 cm a vymažte ji slunečnicovým olejem. Ve středně velkém kastrolku prohřívejte za stálého míchání na mírném ohni kondenzované mléko cca 3 minuty. Vmíchejte čokoládu a máslo a utřete dohladka. Odstavte z ohně a vmíchejte rýžové burizony. Přeneste těsto do připravené formy a vytvořte rovnoměrnou hladkou vrstvu. Nechte 5 minut chladnout. Ke krájení použijte ostrý nůž. Až koláč ztuhne, nakrájejte na řezy.