

Kakaovník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 16

• **Moučník:**

- Vejce 3 ks
- Hera 150 g
- Olej 4.5 lžíce
- Mléko 375 ml
- Polohrubá mouka 450 g
- Cukr krupice 300 g
- Prášek do pečiva 1.5 balíček
- Kakao 1.5 lžíce
- Káva mletá 0.5 lžička

• **Poleva:**

- Kakao 2 lžíce
- Mléko 1 dl
- Rum 6 lžíce
- Cukr moučkový 250 g
- Máslo - rozpuštěné 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Heru rozpustíme. Nejdříve smícháme všechny tekuté suroviny. Pak postupně přidáme suché suroviny. Vše promícháme, nalijeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech a upečeme.

Ještě horký moučník hustě propícháme špejlí. Smícháme suroviny na polevu. Polevu nalijeme na propíchaný moučník a stěrkou ji rozetřeme.