

Čokoládové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: ervhan



Suroviny

Porce: 10

- vejce 3 ks
- moučkový cukr 100 g
- hladká mouka 100 g
- prášek do pečiva 1 lžička
- kukuřičný škrob 25 g
- kakao 1 lžíce
- rum 1 lžíce
- rozpuštěná hera 50 g
- džem s příchutí lesní směs 1 ks
- nejmenno nastrouhaná mléčná čokoláda 50 g
- mléčná čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Vejce vyšleháme s moučkovým cukrem, přidáme 5 lžic horké vody, mouku, prášek do

pečiva,škrob,kakao,rum a nakonec vychladlou Heru. Vše promícháme.

2. Plech vyložíme pečícím papírem a stěrkou na něj rovnoměrně rozetřeme těsto. Pečeme v předehřáté troubě na 180 stupňů asi 15 minut. Zcela vychladlý plát podélně překrojíme tak, aby vznikly 3 stejně široké pruhy. 2 pruhy potřeme vrstvou džemu a posypeme čokoládou. Pomazané pruhy přiklopíme na sebe a na ně položíme zbylý pruh, který potřeme čokoládovou polevou. Ještě než poleva ztuhne, nakrájíme z moučníku řezy.