

Kakaovo-rumové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- polohrubá mouka 1 hrnek
- holandské kakao 4 lžíce
- sůl 1.3 lžička
- hnědý cukr 1.2 hrnek
- prášek do pečiva bez fosfátu 1 lžička
- 85% hořká čokoláda 100 g
- vanilkový extrakt 1 lžička
- olej 5 lžíce
- **Poleva**
- rum 2 lžíce
- citrónová šťáva 1 lžíce
- moučkový cukr 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1

Troubu rozehřejte na teplotu 175 °C. V míse smíchejte nejdřív mouku s kakaem, cukrem, solí, práškem do pečiva a nalámanou čokoládou. Přilijte hrnek vody, pár kapek vanilkové esence, olej a vše promíchejte.

2

Plech vyložte pečicím papírem a rozprostřete na něj tekuté těsto. Pečte v troubě asi 25 minut.

3

POLEVA: Smíchejte rum, citronovou šťávu a cukr a ještě horké řezy jí polijte. Když bude poleva řidší a vsákne se, nevadí. Koláč nechte vystydnout a nakrájejte.

4

Prima tip: Vyzkoušejte přidat do těsta nastrohané jablko i se šťávou, řezy budou vláčnější. Vodu pak do těsta přidejte jen tehdy, když bude zapotřebí.