

Kinder mléčný řez

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 12

- Malé vajíčka 8 ks
- Krystalový cukr 8 lžíce
- Kakao 4 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Polohrubá mouka 10 lžíce
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Jemný tvaroh 500 g
- Máslo 200 g

- Zakysaná smetana 400 g
- Moučkový cukr 14 lžíce
- Vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Nachystáme si 2 papíry na pečení a oba potřeme máslem.

Připravíme si polovinu těsta: Polovinu vajec vyšleháme s polovinou cukru do pěny (asi 6 minut), pak přidáme olej a na konec po lžících smíšené suché přísady a dobře vyšleháme. Těsto vylijeme na plech vyložený vymazaný papírem. Těsto urovnáme na celý plech. Bude to velmi tenká vrstva, ale netřeba se toho bát. Těsto dáme do trouby vyhřáté na 175 stupňů a pečeme 8-10 minut. Celý proces zopakujeme a upečeme i druhé těsto. Na krém vyšleháme nejprve cukr s máslem, pak přidáme tvaroh a nakonec zakysanou smetanu. Na vychladlé těsto vylijeme krém, rozvrstvíme ho po celém a zarovnáme. Nakonec položíme druhé vychladlé těsto. Koláč necháme alespoň 2 hodiny v chladu nebo nejlépe přes noc.