

Harlekýn

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Vejce 4 ks
- Cukr 100 g
- Kakao 20 g
- Hrubá mouka 50 g

• NÁDIVKA

- Máslo 30 g
- Hrubá mouka 30 g
- Mléko 250 ml
- Máslo 100 g
- Cukr 100 g
- Kakao 30 g
- Šlehačka 1 kelímek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Utřeme žloutky s cukrem, přidáme kakao, mouku a vmícháme sníh z bílků. Upečeme ve vymazané a moukou vysypané formě. Ze 30 g másla a 30 g mouky uděláme světlou jíšku. Zalijeme mlékem a mícháme na mírném ohni až zhoustne. Zvlášť umícháme 100 g másla, 100 g cukru a kakao. Přimícháme chladnoucí jíšku a v silné vrstvě natřeme na upečený korpus. Nahoru natřeme hustě ušlehanou šlehačku. Můžeme ozdobit kakaem nebo strouhanou čokoládou.

