

Jahodové kakaové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 5 ks
- Práškový cukr 150 g
- Kakao 20 g
- Hrubá mouka 150 g
- Jahody 1.5 miska
- **BÍLKOVÝ SNÍH**
- Bílky 4 ks
- Krystalový cukr 80 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Voda 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Celé vejce s cukrem šleháme metličkou, dokud hmota nezhoustne. Potom přimícháme prosáté kakao a mouku. Plech vymažeme a vysypeme moukou, rozetřeme na něj těsto a vložíme do vyhřáté trouby. Nedopečené těsto z trouby vyndáme, posypeme jahodami, na ně rozetřeme bílkový sníh, vložíme zpět do trouby a dopečeme. Upečené a vychladlé pokrájíme na řezy.

BÍLKOVÝ SNÍH

Krystalový a vanilkový cukr zalijeme vodou a uvaříme hustý sirup. Z bílků ušleháme tuhý sníh a za stálého šlehání pomalu přiléváme horký sirup a spolu dobře vyšleháme.

