

Kakaové řezy s ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 3 ks
- Žloutky 3 ks
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Hrubá mouka 100 g
- Kakao 30 g
- Máslo 50 g
- Bílky 3 ks
- Mandle 50 g
- Datle 50 g
- Kandované ovoce 50 g
- Rozinky 50 g
- Ananas 50 g
- Ořechy 50 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Celá vejce, žloutky, práškový cukr a vanilkový cukr dáme do kotlíku, který vložíme do nádoby s vroucí vodou a metličkami šleháme, dokud hmota nezačne houstnout. Potom vybereme z nádoby s vodou a ještě šleháme, dokud nevychladne. K vychlazenému přimícháme mouku, kakao, rozpuštěné máslo a sníh z bílků. Všechno společně promícháme, rozetřeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech, povrch posypeme oloupanými a posekanými mandlemi, pokrájenými datlemi a kandovaným

ovocem, rozinkami, pokrájeným ananasem a posekanými ořechy. Vložíme do vyhřáté trouby a upečeme. Upečené a vychladlé pokrájíme na řezy a posypeme moučkovým cukrem.