

Kakaové řezy s mandlovou náplní

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 6 ks
- Moučkový cukr 210 g
- Ořechy 60 g
- Hrubá mouka 60 g
- Rum 1 lžíce
- Kakao 30 g
- **MANDLOVÁ NÁPLŇ**
- Loupané mleté mandle 150 g
- Mléko 0.5 dl
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Rum 1 lžíce
- Máslo 150 g
- Moučkový cukr 150 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Celé vejce s cukrem šleháme metličkou, dokud hmota nezhoustne. Poté přidáme mleté ořechy, mouku, rum, kakao a všechno společně promícháme. Těsto vylijeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech a pomalu upečeme. Upečený a vychladlý moučník překrojíme na půl a naplníme. Povrch ozdobíme náplní a oloupanými mandlemi.

MANDLOVÁ NÁPLŇ

Mandle spaříme vroucím mlékem, ve kterém jsme rozvařili vanilkový cukr, necháme vychladnout a polijeme rumem. Máslo s cukrem vymícháme, přidáme vychladlé mandle a spolu promícháme.