

Plněné kakaové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 50 g
- Práškový cukr 200 g
- Vejce 2 ks
- Mleté ořechy 100 g
- Hrubá mouka 200 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Mléko 2.5 dl
- Kakao 20 g
- **NÁPLŇ**
- Moučkový cukr 150 g
- Máslo 150 g
- Mleté ořechy 50 g
- Citronová šťáva 1 lžíce
- **CITRONOVÁ NÁPLŇ**
- Moučkový cukr 120 g
- Šťáva z citronu 2 lžíce
- Vlažná voda 1 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Máslo, cukr a celé vejce dobře vymícháme, přidáme ořechy, mouku smíchanou s práškem do pečiva,

mléko, kakao a všechno dobře smícháme dohromady. Plech vymažeme a vysypeme moukou, rozetřeme na něj těsto a ve vyhřáté troubě upečeme. Upečený a vychladlý korpus překrojíme napůl, natřeme náplní, spojíme, polijeme citronovou polevou, necháme zatuhnout a rozkrájíme na řezy.

NÁPLŇ

Cukr a máslo vymícháme do pěny, přidáme ořechy, citronovou šťávu a znovu dobře promícháme.

CITRONOVÁ POLEVA

Cukr, citronovou šťávu a vodu mícháme, dokud hmota nezhoustne.