

Rychlé ananasové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- ananasový kompot - kostky 560 g
- vejce 3 ks
- moučkový cukr 1 hrnek
- polohrubá mouka 3 hrnek
- kypřicí prášek do pečiva 1 ks
- čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Vejce spolu s s moučkovým cukrem ušleháme do husté pěny, vmícháme celý ananasový kompot (i se šťávou) a lehce vmícháme polohrubou mouku, kterou jsme předtím smíchali s kypřicím práškem do pečiva.

Plech nebo pekáč s vyšším okrajem vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Vlijeme těsto a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C dorůžova.

Po upečení necháme zcela vychladnout a zdobíme čokoládovou polevou - než ztuhne, můžete posypat strouhaným kokosem nebo mletými oříšky.