

Mléčné řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 7 ks
- Krupicový cukr 8 lžíce
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Holandské kakao 4 lžíce
- Polohrubá mouka 10 lžíce
- Prášek do pečiva 0.25 balíček
- Máslo 1 kostka
- Hrubá mouka 200 g
- **NÁPLŇ**
- Máslo 125 g
- Moučkový cukr 4 lžíce
- Polotučný tvaroh 2 ks
- Smetana ke šlehání 250 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Vajíčka vyšlehejte do pěny, přidejte cukr a olej a nakonec i kakao důkladně promíchané s moukou a práškem do pečiva a spojte do těsta. Máslem vymažte a hrubou moukou vysypte dva plechy o rozměrech zhruba 25×35cm a na každý dejte polovinu těsta. Pečte při 180 °C asi 7-8 minut. Upečená těsta nechte vychladnout. Zatím si připravte náplň. Máslo vyšlehejte s cukrem, pak postupně přidávejte tvaroh a nakonec

zašlehejte smetanu.

Pak na jeden korpus namažte náplň a druhým ho překryjeme. Dejte na minimálně 4 hodiny chladit do lednice, nejlépe však přes noc. Podávejte nakrájené.