

Sladké cuketové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Vlašské ořechy 100 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Mladá cuketa 500 g
- Polohrubá mouka 500 g
- Vejce 3 ks
- Cukr krupice 200 g
- Skořicový cukr 1 ks
- Olej 200 ml
- Smetana ke šlehání 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Čokoládová poleva 1 ks
- Máslo na vymazání 1 ks
- Hrubá mouka na vysypání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vejce s cukrem vyšleháme do pěny. Po částech přilijeme olej a přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva, skořicovým cukrem a jemně umletými ořechy. Nakonec vmícháme oloupanou, najemno nastrouhanou cuketu. Pokud je těsto tuhé, přilijeme trochu mléka.

Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný menší plech a v přehřáté troubě pečeme asi 40 minut na 160 °C.

Upečený korpus necháme vychladnout. Pak řez polijeme rozehřátou čokoládovou polevou, kterou necháme zatuhnout. Smetanu vyšleháme s cukrem (nemusí být) dotuha.

Sladké cuketové řezy rozkrájíme horkým nožem. Každý řez ozdobíme kopečkem šlehačky, na který posadíme polovinu jahody.