

Kakaové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Máslo 120 g
- Cukr 200 g
- Vejce 3 ks
- Polohrubá mouka 300 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Kakao 40 g
- Voda 1.8 l
- Tuk na formu 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Máslo utřeme s cukrem a postupně přidáváme žloutky a třeme do zpěnění. Do utřeného základu vmícháme prosátou mouku s práškem do pečiva a s kakaem, postupně přiléváme vodu a přidáme dobře ušlehaný sníh. Těsto rozetřeme na vymazaný plech a upečeme v dobře vyhřáté troubě. Vychladlé nakrájíme na řezy a zdobíme světlým krémem.