

# Míša řezy trochu jinak

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bačkůrka



## Suroviny

**Porce:** 12

- tvaroh 3 ks
- máslo 300 g
- cukr moučka 1 hrnek
- ztužený tuk 1 ks
- čokoláda na vaření 200 g
- olej 0.75 hrnek
- kypřicí prášek 1 balíček
- polohrubá mouka 2 hrnek
- mléko 1 hrnek
- vejce 2 ks
- cukr moučka 0.75 hrnek

**Doba přípravy:** 55 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 12

## Postup:

Nejprve smícháme prášek do pečiva s polohrubou moukou. Dále přimícháme cukr moučka, mléko, vejce, olej a ušleháme těsto.

Těsto nalijeme na plech vyložený pečícím papírem a dáme péct do trouby předehřáté na 170 °C. Pečeme asi 40 minut a testujeme špejlí, těsto se nesmí lepit.

Tvarohy ušleháme s máslem a cukrem a natřeme na vychladlý piškot. Nakonec polijeme čokoládou rozpuštěnou se ztuženým tukem a necháme zatuhnout.

Hrníčkové Míša řezy trochu jinak po zatuhnutí nakrájíme a podáváme jako výborný moučník.