Arretjen of Cake

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 12

- vejce 2 ks
- hnědý cukr 500 g
- kakao 9 lžíce
- margarín 500 g
- světlé BeBe sušenky 500 g
- **podle potřeby**
- máslo na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Nizozemsko

Počet porcí: 12

Postup:

Na recept je nutné použít velká vajíčka. Ta rozmixujeme s cukrem, po lžičkách přidáme kakao.

V kastrolku rozpustíme margarín a vmícháme nadrobno rozdrcené oplatky. Tuto směs pomalu vmícháme do misky s vyšlehaným vejcem a cukrem. Trochu po trošce mixujeme do směsi.

Oplatkové těsto dáme do formy vymazané máslem. Forma by měla mít nejlépe 20 x 30 cm. Směs pořádně zatlačíme do formy lžičkou a dáme do ledničky minimálně na 2 hodiny dobře zatuhnout. Ještě lépe do mrazáku.

Před podáváním Arretjen of Cake lehce ohřejeme při pokojové teplotě.

Tipy a možnosti: Do směsi můžeme pro lepší chuť dodat i vanilkový cukr, případně dodat lžičku rozpustné kávy. Další možností je přidat 2 oloupané a na kolečka pokrájené banány.

Pozor! Těsto obsahuje syrová vejce, proto by měla být čerstvá. Arretjen of Cake je lepší nepodávat dětem do 5 let, starším osobám, nemocným a těhotným ženám.