

Tvarohové Míša řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **krém**
- tvaroh 500 g
- cukr moučka 200 g
- máslo 250 g
- **poleva**
- čokoláda na vaření 100 g
- ztužený potravinový tuk 80 g
- **těsto**
- vejce 5 ks
- cukr krupice 5 lžíce
- polohrubá mouka 4 lžíce
- olej 1 lžíce
- kakao 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Troubu rozejdeme na 180 °C. Vyšší plech vymažeme a vysypeme strouhankou nebo hrubou moukou.

Oddělíme žloutky a z bílků vyšleháme tuhý sníh. V míse utřeme žloutky s cukrem, olejem, kakaem.

Zašleháme mouku a nakonec lehce vmícháme připravený sníh. Těsto rovnoměrně rozprostřeme na připravený plech, vložíme do trouby a krátce pečeme.

Než se těsto upeče, ušleháme tvaroh, máslo a cukr do hladkého krému a ve vodní lázni si rozpustíme tuk s čokoládou na polevu.

Na vychladlý piškot rozetřeme krém a polijeme polevou. Řezy dáme ztuhnout do lednice a můžeme podávat.