

Čokoládové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Salko 1 balení
- Máslo 250 g
- Cukr moučkový 80 g
- Kakao 40 g
- Vejce 6 ks
- Polohrubá mouka 150 g
- Olej 0.5 hrnek
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Čokoládová poleva tmavá nebo čokoláda 1 ks
- Šlehačka 1 kelímek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Náplň :Salko vaříme 2 hodiny necháme vychladit,pak do něj vmícháme máslo a dáme vychladit .

Těsto: 6 žloutků utřeme do pěny s cukrem ,přidáme mouku s kakaem a práškem do pečiva,1/2 sklenky oleje,ušlehané bílky,upečeme placku necháme vychladit potřeme krémem ze salka ,Polijeme čoko polevou a vidličkou uděláme vlnky.Nakrájíme na čtverečky a zdobíme šlehačkou.

