

Osvěžující KINDER mléčný řez

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kajdisek2212



Suroviny

- **Těsto**
- vejce 6 ks
- moučkový cukr 8 lžíce
- kakao 4 lžíce
- olej 2 lžíce
- polohrubá mouka 10 lžíce
- kypřicí prášek 1 lžička
- **Krém**
- tvaroh(jeden vaničkový,jeden z folie) 2 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- zakysaná smetana 1 kelímek
- med 4 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z připravených surovin uděláme těsto, které rozdělíme na dva plechy s krátkým okrajem a pečícím papírem potřeny olejem. Snažíme se aby bylo na obou stejně a šup do trouby, pečeme na 160 stupňů asi 8 minut. Vytáhneme korpusy, necháme vychladit a mezitím si připravíme krém. Jeden plát necháme na plechu potřeme ho krémem a opatrně na něj položíme ten druhý. zlehka přitlačíme.

Poznámka:

při servírování můžeme ozdobit šlehačkou nebo čokoládou