

Čokoládové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vejce 5 ks
- Cukr krupice 150 g
- Kakao 2 lžíce
- Hladká mouka 140 g
- Olej 5 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Bílek s krupicovým cukrem šleháme dokud nevznikne tuhý sníh. Po jednom postupně vešleháváme žloutky a po lžících olej. Lehce a opatrně vmícháme mouku s kakaem. Těsto vlijeme na plech, který je vyložený pečícím papírem. Troubu předehřejeme na 200 stupňů a pečeme 8-10 minut. Necháme vychladnout a dál budeme pracovat s krémem. (V mých receptech Čokoládový krém s jíškou). Vychladlý hnědý piškot podélně rozkrájíme na čtvrtiny. Dva pruhy natřeme krémem a dva necháme suché. Natřený kruh přiklopíme suchým pruhem. Takto spojené pruhy potřeme zezhora i z boku krémem. Boky obalíme v čokoládovém sypání. Dáme vychladit. Poté poléváme rozpuštěnou (ne horkou) polevou. Rozkrájíme na trojúhelníčky dokud poleva není úplně tuhá. Dáme vychladit. Poté můžeme dozdobit marcipánovým srdíčkem.

Poznámka:

Hladká mouka je pouze orientačně. Kakao spolu s hladkou moukou má tvořit 150g. Takže nejpeve zvážíme kakao a teprve poté přidáme mouku do 150 gramů.