

Kakaové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Soda 1 lžíce
- Hera 100 g
- Čokoláda na vaření 100 g
- Cukr 300 g
- Mléko 18 lžíce
- Vejce 2 ks
- Kakao 2 lžíce
- Máslo 250 g
- Polohrubá mouka 250 g
- Cukr 300 g
- Ztužený tuk 50 g
- Tvaroh 500 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Do mísy dáme vejce, heru, cukr a zamícháme. Přidáme mouku, mléko, kakao, sodu a promícháme. Vleje na plech, kde je pečící papír a pečeme na 180 stupňů asi 30 minut. Tvaroh, máslo a cukr vyšleháme. Na upečený korpus rozetřeme tvarohovou směs a polejeme roztopenou čokoládou.