

Angreštové čokoládové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Mléko 150 g
- Tuk 80 g
- Vejce 2 ks
- Kakao 1 lžíce
- Cukr krupice 180 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Polohrubá mouka 320 g
- Prášek do pečiva 0.5 ks
- Angrešt 400 g
- Čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Kakao, vejce a cukr dáme do mixéru, přilijeme zahřáté mléko a rozpuštěný tuk a vše společně rozmixujeme. Potom tuto směs dáme do mísy, vmícháme prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva a vzniklé těsto rozetřeme na tukem vymazaný a moukou vysypaný plech. Dále poklademe očištěným angreštem a vložíme do předem vyhřáté trouby na cca 160 stupňů a pomalu upečeme dozlatova. Hotové necháme vychladnout, rozpustíme čokoládovou polevu, polijeme a necháme ztuhnout.