

Dortová poleva

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Omega 125 g
- Vejce 1 ks
- Cukr moučka 3 lžíce
- Kakao 3 lžíce
- Mléko 2 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Tuk rozpustíme v menším kastrůlku. Ve větším hrnku nebo misce vidličkou rozšleháme vejce, přidáme cukr, kakao a mléko a důkladně ušleháme. Tuto směs nalijeme do kastrůlku s rozpuštěným, ale vychladlým tukem a mícháme tak dlouho, dokud nevznikne hladká poleva, která by se nám neměla chytat na stěny kastrůlku. Poleva je vhodná na různé dorty či řezy.