

Míša řezy II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Vejce 6 ks
- Moučkový cukr 6 lžíce
- Olej 1.5 lžíce
- Polohrubá mouka 5 lžíce
- Kakaový prášek 3 lžíce
- Prášek do pečiva 0.5 balíček

• NÁPLŇ

- Moučkový cukr 200 g
- Máslo 250 g
- Polotučný tvaroh 750 g

• POLEVA

- Tuk 120 g
- Moučkový cukr 100 g
- Kakaový prášek 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

V míse utřeme žloutky s cukrem a olejem, vmícháme mouku s práškem do pečiva a kakao, nakonec tuhý sníh z bílků. Těsto rozetřeme na vymazaný a vymazaný plech a v horké troubě upečeme. Po vychladnutí je potřeme náplní umíchanou z tvarohu, změkklého másla a cukru. Na náplň rozetřeme polevu připravenou smícháním vlažného rozpuštěného tuku s cukrem a kakaem. Po jejím ztuhnutí nakrájíme na kostky.