

Kakaové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 10

• **Těsto:**

- Hera 40 g
- Hladká mouka 300 g
- Cukr moučkový 100 g
- Vejce 1 ks
- Kakao 1 lžíce
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Mléko 6 lžíce

• **Náplň:**

- Hera 200 g
- Mléko 500 ml
- Polohrubá mouka 7 lžíce
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Žloutek 1 ks
- Cukr krupice 150 g
- Rum 3 lžíce
- Silná káva 6 lžíce
- Piškoty 1 balení
- Čokoláda 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

V trošce mléka rozmícháme mouku a vlijeme do vařícího zbytku mléka, vaříme 1 minutu a necháme vychladnout. V misce utřeme Heru, cukr, žloutek, vanilkový cukr, umícháme vychladlou kaši a ochutíme rumem. Na jednu placku dáme polovinu krému, poklademe piškoty namočené v kávě a rumu. Potřeme druhou polovinu krému a přiklopíme druhou placku. Necháme 1 den odležet, potom pocukrujeme a krájíme na díly.