

Prázdninové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO 1

- Hladká mouka 250 g
- Máslo 100 g
- Mléko 1 dl
- Práškový cukr 50 g
- Kakao 40 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček

• TĚSTO 2

- Práškový cukr 90 g
- Hrubá mouka 90 g
- Vejce 4 ks

• KRÉM

- Mléko 5 dl
- Výběrová mouka 100 g
- Máslo 200 g
- Silná káva 1 dl
- Práškový cukr 200 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Tuzemský rum 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Ze surovin vypracujeme tmavé těsto, rozdělíme ho na dvě polovějce a upečeme. Žloutky utřeme s

cukrem, přidáme mouku a tuhý sníh z bílků. Promícháme a upečeme ve vyhřáté troubě. Z mléka a mouky uvaříme hustou kaši. Do vychladlé kaše zapracujeme máslo utřené s cukrem a dobře vyšleháme. Plát tmavého těsta natřeme džemem a polovicí krému. Něj položíme piškotové těsto, natřeme zbylým krémem a zakryjeme druhým tmavým plátem. Pokapeme ho kávou smíchanou s rumem. Celý povrch polejeme čokoládovou polevou.