

Míša řezy III

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

• **Těsto:**

- Polohrubá mouka 6 lžíce
- Kakao 2 lžíce
- Cukr moučkový 6 lžíce
- Vejce 6 ks
- Olej 1.5 lžíce
- Sůl 0.5 špetka
- Prášek do pečiva 0.5 balíček

• **Náplň:**

- Tvaroh 500 g
- Rum 2 lžíce
- Máslo 250 g
- Cukr moučkový 200 g

• **Poleva:**

- Čokoláda na vaření 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve větší míse rozmixujeme žloutky s cukrem, olejem a kakaem. Z bílků a špetky soli ušleháme v jiné míse tuhý sníh. Sníh přidáme ke hmotě a promísíme. Nakonec vmícháme mouku smíchanou s

práškem do pečiva.

Těsto nalijeme na plech vyložený pečícím papírem a ve vyhřáté troubě upečeme dozlatova.

Do mísy dáme tvaroh, změkklé máslo a cukr, vše důkladně rozmícháme. Dáváme pozor, aby nám tvaroh nedělal hrudky. Nakonec přilijeme rum. Náplň nanášíme na vychladlý piškot.

Míša řezy necháme vychladit a před podáváním poléváme rozpuštěnou čokoládou.