# Míša řezy 1

## Kategorie: Moučníky

## Autor: sarysek

## Suroviny

**Porce:** 1

- **na ozdobu**
- čokoláda na vaření 1 ks
- **náplň**
- tvaroh 500 g
- máslo 250 g
- cukr moučka 200 g
- rum 2 lžíce
- **těsto**
- cukr moučka 6 lžíce
- vejce 6 ks
- kakao 2 lžíce
- polohrubá mouka 6 lžíce
- prášek do pečiva 0.5 balíček
- olej 1.5 lžíce

**Doba přípravy:** 75 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

# 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, změklé 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.