Míša řezy I

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

- **TĚSTO**
- Žloutky 6 ks
- Olej 2 dl
- Práškový cukr 6 lžíce
- Polohrubá mouka 5 lžíce
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Bílky (na sníh) 6 ks
- **NÁPLŇ**
- Máslo 250 g
- Práškový cukr 250 g
- Jemný tvaroh 750 g
- **POLEVA**
- Čokoláda na vaření 1 ks
- 100% tuk 120 g
- Práškový cukr 1 lžíce
- Kakao 2 lžíce
- Olej 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky utřeme s cukrem. Přidáme mouku s kypřícím práškem, olej, tuhý sníh z bílků a smícháme. Těsto dáme na vymazaný, moukou vysypaný plech a ve vyhřáté troubě upečeme. Na vychladlé těsto natřeme připravenou náplň a polejeme ji chladnou čokoládoveu polevou. Naplněný koláč necháme chladiť v chladničce.

POLEVA

Rozpustit v horké vodní lázni. Chladnou čokoládovou polevu vylít na tvarohovou hmotu a rozetřít po povrchu.