

# Afrika řezy



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 16

**5402** kalorií , **21 g** cukrů , **431 g** tuků , **83 g** bílkovin

**Autor:** kaccka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/afrika-rezy>

## Příprava

Cukr krupici, olej a vejce v míse dobře rozmícháme. Do druhé mísy prosejeme mouku, kypřící prášek, jedlou Sodu a přidáme skořici a 50 g nastrohaných oříšků. Mouku smíchanou s rozmíchanými vejci a přidáme rozmačkaný banán a nastrohanou mrkev. Vymícháme hladké těsto. Těsto nalijeme do vymazaného a moukou vysypaného vyššího plechu (cca 26 x 36 cm) a stěrkou ho rozetřeme do rohů. Dáme péct do předehřáté trouby při teplotě cca 175 °C po dobu asi 40-45 minut. Po upečení necháme korpus vychladnout. Krém: měkké máslo vyšleháme s cukrem moučkovým, vanilkovým cukrem a tvarohem do hladkého krému. Krém natřeme na moučník a posypeme zbylými strouhanými ořechy. Moučník uchováujeme do podávání v chladu. Servírujeme jako řezy.

## Ingredience

- 200 g cukru krupice
- 250 ml rostlinného oleje
- 3 vejce
- 200 g polohrubé mouky
- 1/2 kypřícího prášku do pečiva
- 1 lžičky Sody
- 2 lžičky mleté skořice
- 125 g strouhané mrkve
- 125 g rozmačkaného banánu
- 75 g strouhaných vlašských ořechů
- 100 g másla
- 100 g cukru moučky
- 250 g tučného tvarohu
- 1 vanilkový cukr

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Léto, Finančně náročnější, Exotika, Labužník, Moučník

