

# Rezy z vitacitu



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 16

**3940** kalorií , **0 g** cukrů , **227 g** tuků , **60 g** bílkovin

**Autor:** labe

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

## Příprava

Ingredience na korpus smícháme dohromady a trochu ručním šlehačem našleháme. Dáme péci a připravíme si náplň. Všechny ingredience na ni smícháme a našleháme. Na upečený a vychladlý korpus náplň rozetřeme a dáme do ledničky. Mícháme, až je želé vlážné.

## Ingredience

- Korpus: 2 sklenky polohrubé mouky
- 1 sklenka cukru krupice
- 1 sklenka mléka
- 1 sklenka oleje
- 2 lžice kakaa
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 3 vejce
- Náplň: 1 balení másla
- 2 balení jemného tvarohu
- 7 lžic cukru krupice
- 1 vanilkový cukr
- Želé: 1 l vody
- 7 lžic cukru krystal
- 1 vitacit/Tang
- 2 sáčky vanilkového pudinkového prášku

## Kategorie

Svátek matek, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Návštěva, Moučník

