

Dvoubarevka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **16**

5484 kalorií , **10 g** cukrů , **380 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/dvoubarevka>

Příprava

Utřeme vejce s cukrem krupice, přidáme olej, vodu, kakao, mouku s práškem do pečiva a nakonec zamícháme sníh z bílků. Mleté ořechy vmícháme do vařícího mléka s rumem a přidáme 10 dkg cukru moučky. Důkladně mícháme, dokud nám nevznikne hladká hustá hmota. Poté ji rovnoměrně rozetřeme na těsto. Smícháme Heru, zbylý moučkový cukr a sušené mléko. Vypracujeme hladké těsto, které rozválíme a vložíme na ořechovou nádivku. Pečeme v předehřáté troubě do růžova. Upečený a vychladnutý korpus potřeme polevou.

Ingredience

- 4 vejce
- 15 dkg cukru krupice
- 1 dcl rostlinného oleje
- 1 dcl vody
- 2 lžíce kakaa
- 20 dkg hladké mouky
- 1/2 kypřícího prášku do pečiva
- 4 bílky
- 20 dkg vlašských ořechů
- 25 dkg cukru moučky
- 50 ml rumu
- 100-150 ml vařícího mléka
- 20 dkg Hery
- 15 dkg sušeného mléka
- 1 čokoládovou polevu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník