

Karamelové řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1dní 0h 50min , Čas vaření: 2h 30min

Celkový čas: 1dní 3h 20min , Porce: **16**

4977 kalorií , **0 g** cukrů , **356 g** tuků , **72 g** bílkovin

Autor: hrazivuli

Odkaz: <https://srecepty.cz/karamelove-rezy>

Příprava

Den předem dáme plechovku kondenzovaného slazeného mléka do vody a necháme 2 hodiny vařit, aby nám mléko zkaramelizovalo. Vejce, mouku, cukr, vodu, olej, kakao a kypřicí prášek do pečiva vymícháme v těsto, které a vylijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 30 minut. Poté necháme vychladnout. Mezitím vychladlé zkaramelizované mléko rozmixujeme s máslem. Vychladlé těsto potřeme karamelovým krémem, a polijeme ropuštěnou čokoládovou polevou. Dobré mlsáníčko!!



Ingredience

- 3 vejce
- 2 hrnečky polohrubé mouky
- 1 hrneček cukru krupice
- 1 hrneček vlažné vody
- 1/2 hrnečku rostlinného oleje
- 3 lžíce kakaa
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 1 kondenzované slazené mléko
- 250 g másla
- 1 čokoládová poleva

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Moučník