

Moje řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **12**

4964 kalorií , **7 g** cukrů , **255 g** tuků , **92 g** bílkovin

Autor: sylver

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

Příprava

Do mísy dáme nejdříve mouku, cukr, vejce, mléko, olej a dobře umícháme do hladké hmoty. Nakonec přisypeme prášek do pečiva. Těsto rozdělíme na polovinu. Do jedné nasypeme strouhané oříšky a do druhé kokos a kakao. Nachystáme dva plechy. Vyroložíme pečícím papírem a vlijeme těsto. Na jeden plech bílé, na druhý kakaové. Pečeme asi 15 min. Než pláty vystydnou připravíme si krém, který máme rádi - máslový, oříškový apod. Krém natřeme na hnědý plát, přiklopíme světlým plátem. Polejeme rozpuštěnou čokoládou a ještě než ztuhne, si nožem naznačíme čtverečky. Necháme čokoládu ztuhnout a pak do prostřed každého čtverečku, stříháčkem, dáme trochu krému na který přitiskneme půl vlašského oříšku nebo kousek kandovaného ovoce. Po ztuhnutí krájíme a podáváme.

Ingredience

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru krupice
- 1 dcl rostlinného oleje
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 1 ks slepičího vejce
- 1 hrnek vlažného kravského mléka
- 1 hrnek mletých vlašských ořechů
- 1 hrnek kokosové moučky
- 2 lžíce kakaa
- 15 dkg čokolády na vaření
- 1 hrst kandovaného ovoce na ozdobu
- 1 hrst vlašských ořechů na ozdobu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník

