

Čokoládové řezy s ananasem a brusinkami



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: 12

1287 kalorií , **1 g** cukrů , **82 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladove-rezy-s-ananasem-a-brusinkami>

Příprava

Žloutky vyšleháme s cukrem, olejem a rozehrátou čokoládou do pěny, lehce vmícháme tuhý sníh z bílků a nakonec zvolna přimícháme prosátou mouku smíchanou s kypřícím práškem. Těsto nalijeme do menšího plechu vyloženého pečícím papírem a vložíme asi na 3-5 minut do středně rozehráté trouby. Ananas vysypeme z plechovky do cedníku a necháme ho dobře okapat. Po 3-5 minutách plech z těstem vyndáme z trouby a okapaná kolečka ananasu rozložíme na předpečené těsto. Do středu každého ananasového kolečka vložíme lžičku brusinkového kompotu. Plech vrátíme zpět do trouby a řezy asi 30 minut dopékáme. Moučník necháme vychladnout a před servírováním nakrájíme na kostky podle koleček ananasu.

Ingredience

- ✓ 6 vajec
- ✓ 120 g cukru krupice
- ✓ 50 ml slunečnicového oleje
- ✓ 100 g polohrubé mouky
- ✓ 1/2 sáčku kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 50 g čokolády na vaření
- ✓ 1 konzerva ananasu v kolečkách
- ✓ brusinkový kompot

Kategorie

Celoročně, Ovoce, Rychlovka, Rodina, Moučník

