

Čokořezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

3028 kalorií , **2 g** cukrů , **236 g** tuků , **132 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Pudinkový prášek rozmícháme ve studeném mléce a uvaříme. Odstavíme, přidáme nalámanou čokoládu a mícháme, dokud se nerozpustí. Hrnc s pudinkem dáme do studené vodní lázně a mícháme, dokud pudink nevychladne. Plech vyložíme pečícím papírem a jemně potřeme olejem. Mouku promícháme s kakaem a kypřícím práškem. Celá vejce s cukrem (krupice) dobře vyšleháme a poté zašleháme moučnou směs. Těsto vylijeme na plech a urovnáme. Plech vložíme do předehřáté trouby na 200°C a pečeme asi 8-10 minut. Upečený plát i s papírem stáhneme z plechu a necháme vychladnout. Změklé máslo vyšleháme s cukry a po částech zašleháme uvařený pudink. Upečený plát obrátíme, stáhneme papír a nakrájíme na 3 stejné díly. Každý díl potřeme vrstvou krému, dáme na sebe a zbývajícím krémem potřeme povrch i boky. Povrch můžeme posypat mletými, nebo sekanými mandlemi, či kokosem. Dáme ztuhnout do lednice.

Tip k receptu

Moučník vypadá složitě, ale zvládne ho i začátečník. Nerovné okraje plátu odkrojíme. Stejně díly lze nakrájet např. přiložením formy na

Ingredience

- 3 vejce
- 100 g cukru krupice
- 80 g hladké mouky
- 20 g kaka
- 1 lžička kypřícího prášku do pečiva
- 200 g másla
- 100 g hořké čokolády
- 1 sáček čokoládového pudinkového prášku
- 1 sáček vanilkovéj cukru
- 300 ml plnotučného mléka
- 4 lžíce cukru moučka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

chlebíček.

