

Dobošovy řezy



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 h 0 min , Čas vaření: 6 min
Celkový čas: 1 h 6 min , Porce: 8

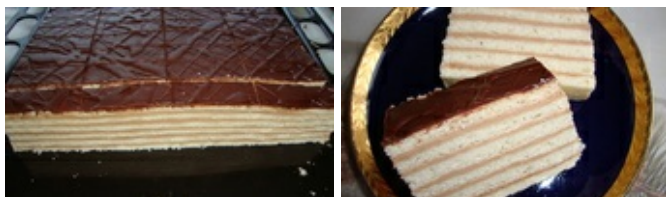
5528 kalorií , **102 g** cukrů , **141 g** tuků , **101 g** bílkovin

Autor: uschi3

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

Příprava

V 150 ml mlieka rozmiešame celé vajíčka. Múku preosejeme s práškom do pečiva a 300 g práškového cukru, pridáme vajcia a na kúsky nakrájané 100 g masla a vypracujeme hladké cesto. Rozdelíme ho na 6 častí a každú vyvaľkáme na veľkosť plechu. Pláty preložíme na pečiaci papier a pri 180 stupňoch pečieme z opačnej strany plechu asi 6 minút. Necháme ich vychladnúť a papier stiahneme. Z mlieka, škrobovej múčky /Zlatý klas/ a vanilkových cukrov uvaríme puding. Čokoládu rozpustíme a pridáme do ešte teplého pudingu. Puding za stáleho miešania vychladíme. Maslo a práškový cukor vyšľaháme do peny a spojíme s vychladnutým pudingom. Krém rozdelíme na 5 častí a pláty naplníme. Čokoládovú polevu rozpustíme, vrch polejeme a odložíme do chladničky stuhnúť.



Ingrediencie

- ✓ 750 g hladké mouky
- ✓ 500 g cukru moučky
- ✓ 3 vejce
- ✓ 475 g másla
- ✓ 1 prášek do pečiva
- ✓ 1050 ml mléka
- ✓ 120 g škrobové moučky
- ✓ 2 vanilkové cukry
- ✓ 100 g čokolády na vaření
- ✓ 150 g čokoládové polevy

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Celoročně,
Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník