

Kakaové řezy s borůvkovou polevou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 18min
Celkový čas: 38min , Porce: 12

5997 kalorií , **4 g** cukrů , **232 g** tuků , **128 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/kakaove-rezy-s-boruvkovou-polevou>

Příprava

Máslo s cukrem vyšleháme do pěny, postupně přidáváme žloutky, prosátou mouku s kypřícím práškem a kakaem, mléko a ořechy. Pořádně vyšleháme a nakonec vařečkou lehce vmícháme sníh z bílků. Hlubší plech vyložíme papírem na pečení. Těsto vylijeme na plech, zarovnáme a vložíme do vyhřáté trouby na 180°C. Pečeme 18 minut. Upečený moučník necháme vychladnout a potřeme džemem. Prosátý cukr vymícháme s horkou vodou a lžičkou borůvkového džemu. Polevu rozetřeme na moučník a necháme uschnout. Krájíme nožem namočeným v horké vodě.

Ingredience

- 160 g másla
- 360 g cukru moučka + na polevu
- 4 žloutky
- 500 g hrubé mouky
- 2 lžíce kaka
- 150 g mletých vlašských ořechů /nebo sekaných/
- 400 ml mléka
- 4 bílky
- 1 kypřící prášek do pečiva
- 1 sklenka borůvkového džemu

Kategorie

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

