

# Míša řezy



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 16

**7700** kalorií , **6 g** cukrů , **407 g** tuků , **153 g** bílkovin

**Autor:** misulinecka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/misa-rezy>

## Příprava

Bílky oddělíme od žloutků a ušleháme s polovinou cukru do tuha. V druhé míse vyšleháme žloutky s druhou polovinou cukru a vanilkovým cukrem, přidáme za stálého šlenání olej a nakonec horkou vodu. Pak přimícháme mouku s práškem do pečiva a kakaem. Nakonec vmícháme sníh z bílků. Těsto nalijeme do vymazaného a vysypaného plechu a dáme péct tak na 170°C, tak na půl hodinky. Po upečení vyjme z trouby a necháme vystydnout. Na krém si necháme změkknout máslo. To pak vyšleháme s cukrem do pěny a pak postupně přišleháváme tvaroh. Krém nanese na vystydlý korpus a rozetřeme po celé ploše. Nakonec si rozehrějeme čokoládu na vaření s trochou tuku a polijeme celou plochu.

## Ingredience

- ✓ Těsto: 4 vejce
- ✓ 240 g cukru moučka
- ✓ 150 ml oleje
- ✓ 100 ml vroucí vody
- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 3 lžičce kaka
- ✓ Krém: 500 g jemného tvarohu (kostka)
- ✓ 150 g cukru moučka
- ✓ 250 g másla
- ✓ 100 g čokoláda na vaření (na polití)

## Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Celoročně, Rodina, Moučník

