

Mléčný řez



Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 35min , Porce: 8

1217 kalorií , **1 g** cukrů , **101 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/mlacny-rez>

Příprava

Vajíčka oddělíme. Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny. Potom přidáme kakao a sníh z bílků. Dáme na plech vyložený papírem na pečení. Troubu předehřejeme na 190°C a pečeme asi 10 minut. Mezitím si vyšleháme šlehačku, přidáme tvaroh a cukr. Vychladlé těsto potřeme a necháme zchladit.



Tip k receptu

Tato dávka vyjde na jeden plech. Těsto se potom překrojí na polovinu a přikryje.



Ingredience

- ✓ 5 vajec
- ✓ 100 g krupicového cukru
- ✓ 50 g kakaa
- ✓ 1 smetana ke šlehání - šlehačka (33%)
- ✓ 1 jemný tvaroh
- ✓ vanilkový cukr

Kategorie

Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Návštěva, Rodina, Moučník