

Rychlé koka řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 1

3073 kalorií , **4 g** cukrů , **232 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/rychle-koka-rezy>

Příprava

V míse ušleháme vejce s vodou a krupicovým cukrem a přidáme mouku, prosátou s práškem do pečiva. Těsto vylijeme na plech, vyložený papírem na pečení a pečeme při 180 stupních asi 15-20 minut dorůžova. Mezitím si nastroháme Koka sušenky, přidáme k nim změkklé máslo, lžíci moučkového cukru a rum a vymícháme dohladka. Sušenkovou hmotu navrstíme na horký upečený piškot a můžeme hned polít čokoládovou polevou. Navrchu posypeme kokosem a dáme vychladit. Krájíme až úplně vychlazené a ztuhlé.

Tip k receptu

Dávka je spíše na menší plech, na klasickém plechu by řezy byly hodně nízké.

Ingredience

- 4 vejce
- 3 lžíce horké vody
- 120 g cukru krupice
- 180 g hladké mouky
- 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- 250 g másla
- 1 lžíce cukru moučka
- 80-100 ml rumu
- 1 sáček čokoládové polevy
- 2-3 lžíce kokosové moučky
- 2 balení Koka sušenek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Rychlovka, Rodina, Moučník

