



# Domino

48 kusů



snadná příprava

do 25 minut



## Přísady:

### Na těsto:

1 balení Čokoládové Brownies Dr. Oetker  
80 ml voda  
80 ml olej  
2 ks vejce  
50 g ořechy kešu nebo jiné ořechy (nasekané)

### Na ozdobení:

1 balíček Fondán kakaová potahovací hmota Dr. Oetker  
Tubičky na zdobení 4 barvy Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení (20 x 30 cm)

- 1 Na přípravu těsta připravíme směs s vodou, olejem, vejci a ořechy podle návodu na obale. Těsto nanese na vymazaný a moukou vysypaný plech a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 25 minut**

- 2 Brownies necháme vychladnout. Poté vyklopíme a nakrájíme na menší obdélníčky velikosti asi 2,5 x 5 cm.
- 3 Na ozdobení fondán pomocí válečku vyválíme na plát a pomocí nože nakrájíme na velikosti obdélníčků asi 2,5 x 5 cm. Položíme na brownies.
- 4 Tubičkami na povrchu fondánu vytvoříme domino.

### Tip:

- Pokud máte rádi ovocné varianty moučnicků, můžete do Brownies přidat např. čerstvé maliny.

