



Kakaové řezy pro děti

asi 12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta vyšleháme vejce s cukrem a vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny a přidáme olej. Mouku smícháme s kypřícím práškem a kakaem a zlehka vmícháme do pěny.
- 2 Polovinu těsta rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 10 minut

- 3 Stejným způsobem upečeme i druhou polovinu těsta.
- 4 Na přípravu náplně vyšleháme tvaroh s vanilínovým cukrem, smetanou a medem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka.
- 5 Z vychladnutých plátů opatrně odstraníme papír na pečení. První plát potřeme náplní, přiklopíme druhým plátem zlehka přitlačíme. Vložíme asi na hodinu do chladničky.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

papír na pečení
plech na pečení (30 x 40 cm)

Na těsto:

6 ks vejce
100 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
30 ml olej
110 g mouka polohrubá
1 zarovnaná KL Kypřící prášek do pečiva Dr. Oetker
20 g Holandské kakao Dr. Oetker

Na náplň:

500 g tvaroh polotučný
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
150 g zakysaná smetana
4 PL med

