



# Karobové Míša řezy

2 porce



snadná příprava

do 15 minut



- 1 V míse vyšleháme z bílku tuhý sníh. V jiné míse vyšleháme žloutek s medem a kokosovým olejem šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a karobem a vymícháme dohladka. Nakonec zlehka vmícháme sníh. Těsto dáme na plech vyložený papírem na pečení a rozetřeme do průměru asi 18 cm. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 20 minut**

- 2 Necháme vychladnout.
- 3 Na náplň v míse vyšleháme tvaroh s pastou a medem. Do skleniček rozdrobíme těsto a přidáme tvarohovou náplň.
- 4 Povrch poprášíme karobem a dozdobíme ovocem a mátou.

## Přísady::

### Na těsto:

- 1 ks bílek
- 1 ks žloutek
- 2 PL med tekutý
- 1 PL kokosový olej rozpuštěný
- 3 PL špaldová mouka
- 0,5 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
- 2 PL Tmavý karob Dr. Oetker

### Na náplň:

- 250 g tvaroh polotučný
- 1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
- 1 PL med tekutý

### Na posypání:

- 1 PL Tmavý karob Dr. Oetker
- ovoce
- máta (lístky)

### Ještě potřebujeme:

- elektrický ruční šlehač
- 2 ks sklenička o objemu 250 ml
- plech na pečení

