



# Lahodné čokoládové kostky

asi 24 porcí



střední obtížnost

do 50 minut



- 1 Na přípravu těsta vyšleháme vejce, cukr a vanilínový cukr elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Smícháme mouku, kypřicí prášek, proseťe kakao, kávu a ručně vmícháme do vaječné pěny. Těsto rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.  
**Elektrická trouba: 200 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 180 °C**  
**Doba pečení: asi 11 minut**
- 2 Plát necháme i s papírem na pečení vychladnout na kuchyňské mřížce. Vychladlý plát položíme na plech a stáhneme papír na pečení.
- 3 Na přípravu sušenkové náplně rozpustíme polevu podle návodu na obale. Sušenky vložíme do mikroténového sáčku, dobře uzavřeme a válečkem rozdrťíme. Polevu smícháme se sušenkami a rovnoměrně rozetřeme na korpus.
- 4 Na přípravu smetanové náplně rozpustíme polevu podle návodu na obale. Smetanu, Smeta-fix a cukr ušleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Želatinový ztužovač připravíme s vodou podle návodu na obale a ihned vmícháme do šlehačky.
- 5 Do jedné poloviny náplně opatrně ručně vmícháme rozpuštěnou polevu a rovnoměrně rozetřeme na sušenkovou náplň. Zbytek náplně rovnoměrně rozetřeme na čokoládovou náplň a uložíme nejméně na 2 hodiny do chladničky.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

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

### Na těsto:

4 ks vejce  
100 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
100 g hladká mouka  
2 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
1 vrchovatá PL Holandské kakao Dr. Oetker  
1 zarovnaná KL instantní káva

### Na sušenkovou náplň:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker  
200 g máslové sušenky (např. Club)

### Na smetanovou náplň:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker  
750 ml smetana ke šlehání 33% (vychlazená)  
3 balíčky Smeta-fix Dr. Oetker  
80 g cukr  
1 balíček Želatinový ztužovač Dr. Oetker  
100 ml voda (vlažná)

### Na ozdobení:

1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker  
1 zarovnaná KL instantní káva





- 6 Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale, vylijeme na pečící papír, nožem rozetřeme a necháme ztuhnout. Polevu nakrájíme na 24 dílů. Před podáváním moučnick nakrájíme na 24 kostek, ozdobíme dílky polevy a posypeme instantní kávou.

