



Mléčné řezy pro děti

asi 30 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta vyšleháme vejce, cukr a vanilínový cukr elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přilijeme olej. Mouku smícháme s kypřicím práškem a kakaem, prosejeme 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, vanilínový cukr, zakysanou smetanu a med elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka.
- 5 Z vychladnutých plátů opatrně odstraníme papír na pečení. Plát potřeme náplní, přiklopíme druhým plátem, a zlehka přitlačíme. Vložíme asi na hodinu do chladničky.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

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 Kypřicí 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





Tip:

- Řezy můžeme polít Polevou tmavou Dr.Oetker.

