



# Řezy s kaňkami

asi 24 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta žloutky vyšleháme s moučkovým a vanilínovým cukrem do pěny. Z bílků vyšleháme tuhý sníh a zlehka vmícháme do žloutkové pěny. Mouku s kakaem, kypřicím práškem a oříšky důkladně vmícháme do těsta. Těsto nalijeme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme .

**Elektrická trouba: 190 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 170 °C**  
**Doba pečení: asi 14 minut**

- 2 Upečený korpus necháme vychladnout. Opatrně stáhneme papír na pečení a podélně rozřízneme na dvě poloviny.
- 3 Krémovou náplň připravíme podle návodu na obale, ale s 200 g másla.
- 4 Krémem potřeme polovinu korpusu a druhou polovinu přiklopíme tak, aby spodní strana korpusu zůstala nahoře. Povrch lehce potřeme džemem (jen abychom zakryly póry) a dáme na hodinu do chladničky tuhnout.
- 5 Na ozdobení připravíme polevy podle návodu na obale. Nejprve potřeme povrch moučnicku tmavou polevou. Poté u světlé polevy ustříhneme malý růžek a dozdobíme jako „cákance“ kaňky (můžeme si také vypomocť párátkem na protažení kaněk do stran). Moučnick uložíme, nejlépe přes noc, do chladničky.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení s vyšším okrajem (30 x 40 cm)

### Na těsto:

4 ks žloutek  
90 g moučkový cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
4 ks bílek  
100 g hladká mouka  
2 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker  
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
100 g ořechy lískové rozdrčených

### Na krém:

1 balení Krémová náplň vanilková Dr. Oetker  
200 ml mléko polotučné  
30 g moučkový cukr  
200 g máslo změkklého

### Na ozdobení:

2 PL džem meruňkový řídkého (můžeme použít i jiný druh ovoce)  
1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker  
1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker





Tip:

- Krájíme nožem, který si vždy namočíme do horké vody, aby nám poleva při krájení nepopraskala. Uchováváme v chladu.

