



# Tmavé kakaové řezy s ořechy

asi 24 porcí



snadná příprava

do 15 minut



## Přísady:

### Na těsto:

200 g máslo změkklé  
200 g moučkový cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
4 ks vejce  
250 g mouka polohrubá  
0,5 balíčky Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
2 zarovnaných PL Černé kakao Dr. Oetker  
150 g ořechy vlašské mleté  
100 g čokoláda hořká kvalitní nasekaná

### Ještě potřebujeme:

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

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme máslo s cukrem a vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Postupně zašleháváme vejce každé asi půl minuty. Mouku smícháme s kypřicím práškem, kakaem a ořechy a vmícháme do směsi. Nakonec přimícháme čokoládu. Těsto nanese na vymazaný a moukou vysypaný plech a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 25 - 35 minut**

- 2 Moučník necháme vychladnout.

