



MÍŠA ŘEZY

Kakaový piškot:

- 5 vajec, velikost "M"
- 160 g cukru krupice
- 80 g rostlinného oleje
- 100 ml vody
- 160 g hladké mouky
- 40 g Přírodního kakaa Dr. Oetker
- 2 lžičky Kypřicího prášku s vinným kamenem

Žloutky vyšlehejte s cukrem do pěny, pak pozvolna zašlehejte olej. Vmíchejte vodu a následně prosátou mouku smíchanou s kakaem a kypřícím práškem. Z bílku ušlehejte sníh a po částech opatrně vmíchejte do těsta.

Menší plech o rozměru 35x25 cm vyložte papírem na pečení a těsto do něj nalijte. Pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 15-20 minut. Špejlí si ověřte propečenost. Nechte vychladnout, pak opatrně sloupněte papír.

Tvarohový krém:

- 750 g jemného tvarohu v kostce
- 100-120 g cukru krupice
- 100-150 ml smetany ke šlehání
- 1 lžička Vanilkové pasty Dr. Oetker

Tvaroh a cukr společně promíchejte do hladkého krému. Pak postupně přilévejte smetanu, tak abyste získali jemnou a krémovou konzistenci. Nakonec přidejte vanilkovou pastu a v případě potřeby krém přisladte. Krém rovnoměrně rozetřete na vychladlý korpus a dejte chladit do lednice.

Čokoládová poleva:

- 120 g hořké čokolády 50-55%
- 120 ml smetany ke šlehání 33%

Čokoládu nasypete nebo nalámejte do smetany a společně krátce zahřejte v mikrovlnné troubě. Promíchejte do rozpuštění a nechte polevu zchladnout a lehce zhoustnout. Pak ji nalijte na vychlazený tvarohový krém a rozetřete po celé ploše. Dejte vychladit.

Řezy krájejte ostrým hladkým nožem namočeným v horké vodě. Po každém řezu si nůž otřete.