

Míša řezy-ty nejlepší

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: ***

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Martinka

Suroviny

vajec - těsto:

6 lžic cukru

6 lžic polohrubé mouky

6 lžic kakaa

náplň: 150 g moučkového cukru

1 máslo (250g)

2 kostky měkkého tvarohu (500g)

poleva: 100 g cukr moučka

150 g másla

2 lžice mléka

2 lžice kakaa

2 lžice Solamylu

Postup

těsto: utřít žloutky s cukrem a 2 lžicemi studené vody, potom přidat kakao, mouku a 0,5 prášku do pečiva, vše promíchat. Ušlehat bílky a sníh přidat opatrně do těsta (aby nám neklesnul). nalijeme na vymaštěný a vysypaný plech (hr.moukou) a dáme do rozpálené trouby. Peče se 10 min (asi). prostě až je špejle po zapíchnutí suchá, ale pozor ne moc často otvírat troubu, jinak se piškot rád sraží :o))) Připravíme si náplň - utřeme cukr s máslem a poté přimícháme tvaroh. necháme chladit. Když je piškot studený potřeme jej tvarohovou náplní a dáme do ledničky. Mezitím si uděláme poevu - všechny přísady dáme do kastrůlku a rozpustíme. Pozor míchat jen dokud se hmota nespojí, nevařit.... Nalijeme čokoládovou polevu na řezy a necháme v ledničce vychladit- nejlépe přes noc, ale u nás doma nikdy dlouho nevydrží, 2-3 hod stačí:o)))
Přeju dobrou chuť I když to možná vypadá složitě, mně příprava netrvá déle než půl hodiny, jen kdyby se nemuselo čekat až piškot vychladne:o(