Čokoládové řezy

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

14 dkg hladké mouky
14 dkg moučkového cukru
14 dkg másla
6 vajec
14 dkg čokolády na vaření
Čokoládová poleva:
9 dkg ztuženého tuku
16 dkg čokoláda na vaření
Poleva 2:
smetana
šlehačka
kompot - třešně, višně nebo jahody

Postup

Žloutky vyšleháme s cukrem, změklým tukem a změklou čokoládou do pěny. Po částech přidáváme mouku a opatrně vmícháme ušlehaný sníh z bílků. Těsto rozetřeme na vymazaný a vysypaný plech do vrstvy asi 1,5 cm. Upečeme v hodně vyhřáté troubě. Plát necháme vychladnout, potřeme meruňkovou zavařeninou a rozkrojíme na 2 poloviny. Jednu polovinu potřeme čokoládovou polevou. Čokoládová poleva: Rozehřejeme ztužený tuk, přidáme nalámanou čokoládu na vaření a vmícháme do hladké a lesklé polevy. Až poleva ztuhne, nakrájíme na řezy asi 8 cm dlouhé a 5 cm široké. Na druhou polovinu moučníku rozetřeme ušlehanou smetanu a pokryjeme nakrájenými řezy s čokoládovou polevou.. Dokrojíme spodní část, na každý řez nastříkáme šlehačkovou pusinku a ozdobíme kompotovanou třešní, višní nebo jahodou