

Pařížské řezy

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

25 dkg polohrubé mouky

25 dkg moučkového cukru

12,5 dkg tuku Hera

4 lžíce kakaa

3 vejce

0,25 litru mléka

1 vanilkový cukr

1 prášek do pečiva

citrónová kůra

Na ozdobu:

šlehačka

broskve nebo meruňky

Postup

Ušleháme vejce cukrem, přidáme kakao, vanilkový cukr, citrónovou kůru, změkklý tuk. Do ušlehané směsi přidáme mléko a mouku prosetou s práškem do pečiva. Nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a pečeme v předehřáté troubě asi 10 minut. Na horký upečený plát rozetřeme čokoládovou polevou. V mixéru nebo elektrickým šlehačem ušleháme 1 vejce, 20 dkg moučkového cukru, 12,5 dkg tuku, 3 lžíce kakaa. Po ztuhnutí polevy nakrájíme na kostky, zdobíme šlehačkou, broskvemi nebo meruňkami