

Ananasové řezy

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 vajec

150 g moučkového cukru

20 g kakaa

150 g polohrubé mouky

NÁPLŇ:

300 ml mléka

50 g polohrubé mouky

250 g moučkového cukru

250 g másla

malinový džem

1 konzerva ananasového kompotu

POLEVA:

100 g hořké čokolády

40 g másla

Postup

1. Žloutky ušleháme s cukrem do pěny. Postupně přidáváme kakao, mouku a sníh z bílků. Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a upečeme v předehřáté troubě na 150 - 170 °C. 2. Z mléka a mouky uvaříme kaši, do vychladlé kaše vmícháme máslo a cukr. 3. Vychladlý moučník rozřízneme, 1 plát potřeme džemem a krémem. Na krém poklademe nakrájený ananas. Druhý plát potřeme taktéž džemem a potřenou stranou položíme na ananas. Moučník zatížíme a necháme do druhého dne v chladu. Potom polijeme polevou z čokolády a másla.