

Čokoládové řezy

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

| špetku soli | 4 měkké tvarohy (po 250 g) | 40g polohrubé mouky
| 700 g nahrubo nasekané čokolády | moučkový cukr na posypání
| 225 g sucharů | tuk na plech | 160 g másla | 300 g cukru | 5 vajec | vanilkový cukr
| strouhanou kůru z 1 citronu | 100 ml smetany ke šlehání

Postup

1. Suchary rozdrtíme. Máslo rozpustíme a smícháme se s čokoládovými drobkami a 200 g cukru. Plech (34 x 38 cm) vymažeme tukem, rozložíme na něj drobenku ze sucharů a dobře přimáčkneme.
2. Vejce šleháme do husté pěny (přibližně 5 minut), po tom k nim přidáme zbylý cukr, špetku soli a vanilkový cukr. Vmícháme tvaroh, mouku a citrónovou kůru. Smetanu vyšleháme do tuhého, přidáme čokoládové kousky a promícháme s tvarohovou směsí. Krém rozetřeme na drobenkový základ a uhladíme.
3. Plech dáme do předehřáté trouby a pečeme při střední teplotě asi hodinu. Koláč necháme vychladnout a nakrájíme. Před podáváním posypeme moučkovým cukrem.

Poznámka

1 kousek zhruba 1720 kJ/410kcal.

