

# NajPečenie



## Čokoládové rezy

Pre tých čo milujú čokoládu. Mňam!

### Potrebuje:

<b>10 ks</b>	vajcia
<b>180 g</b>	cukor práškový
<b>2 lyžička</b>	kakao
<b>1 ks</b>	prášok do pečiva
<b>180 g</b>	maslo
<b>2</b>	žltok
<b>4 lyžička</b>	cukor práškový
<b>180 g</b>	čokoláda tmavá
<b>2</b>	bielok
	čokoláda strúhaná
<b>3 lyžička</b>	uvarená čierna káva

### Postup:

Z bielkov a cukru vyšľaháme tuhý sneh, pridáme žltka, orechy zmiešané s práškom do pečiva a s kakaom. Upečieme. Plnka: Maslo vymiešame s cukrom a žltkami. V káve rozpustíme čokoládu a stále varíme. Po vychladnutí ju zamiešame do masla a pridáme sneh z bielkov. Plnku natrieme na vychladnutý rez a povrch posypeme strúhanou čokoládou.

---

*Celkový čas prípravy:* **50 min.**

*Čas pečenia:* **25 min.**

*Teplota pečenia:* -

*Náročnosť prípravy:* **ľahké**

*Počet porcií:* -

---