

Čokoládové rezy

Pre tých čo milujú čokoládu. Mňam!

Potrebujete:

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

Postup:

Z bielkov a cukru vyšľaháme tuhý sneh, pridáme žĺtka, orechy zmiešané s práškom do pečiva a s kakaom. Upečieme. Plnka: Maslo vymiešame s cukrom a žĺtkami. 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:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.