

Kakaové řezy

Suroviny:

2 hrnky cukru krupice
2 celá vejce
3 lžičce kakaa
podmáslí
2 čajové lžičky skořice
2 hrnky polohrubé mouky
2 čajové lžičky jedlé sody
1/2 hrnku oleje

Krém:

1 smetana ke šlehání
1 vanilkový cukr
2 zakysané smetany

Postup:

Vyšleháme cukr s celými vejci, přidáme kakao, skořici a podmáslí. Nakonec přidáme mouku smíchanou se sodou a přidáme olej. Vzniklé těsto dáme na vymazaný a strouhankou vysypaný plech. Pečeme v troubě 20-30 minut při teplotě 150 °C. Připravíme si krém. Ušleháme šlehačku, přidáme vanilkový cukr a zakysané smetany. Korpus necháme vychladnout a nanese krém. Na závěr posypeme kakaem a dáme vychladit.

Autor: Andrea Smolková

