

Čokoládové řezy se sýrem Cottage

Časová náročnost: 60 minut

Korpus:

| | |
|--------------|------------------|
| 440 g | polohrubá mouka |
| 220 g | cukr krupice |
| 110 ml | olej |
| 220 ml | vlažné mléko |
| 2 až 3 lžíce | kakao |
| 1 ks | prášek do pečiva |
| 3 ks | vejce |
| 100 g | čokoláda |

Krém:

| | |
|-------|----------------|
| 1 ks | šlehačka 33% |
| 100 g | hořká čokoláda |
| 100 g | sýr cottage |



Postup přípravy

Den předem si připravíme krém. V kastrůlku si svaříme šlehačku společně s čokoládou, dokud se vše důkladně nespojí. Dáme chvíli vychladnout a přimícháme sýr. Po úplném vychladnutí necháme přes noc v lednici.

Druhý den si v míse smícháme mouku, cukr, kakao a prášek do pečiva. Přidáme olej a vlažné mléko. Žloutky si oddělíme od bílků a zamícháme do těsta. Z bílků vyšleháme tuhý sníh, který nakonec také lehce vmícháme. Vlijeme na vymazaný a vysypaný plech a pečeme přibližně 30 minut na 175°C. Vychladlý korpus potřeme krémem a povrch posypeme strouhanou čokoládou. Vše necháme alespoň pár hodin proležet v lednici.