

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.