

Margot řezy

Časová náročnost: 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
1 ks	tyčinka Margot nebo jiná tyčinka podobné chuti



Pařížská šlehačka:

1 ks	šlehačka 33%
100 g	čokoláda

Postup přípravy

Nejprve si den předem připravíme pařížskou šlehačku. V kastrůlku si svaříme šlehačku společně s čokoládou, dokud se vše důkladně nespojí. Necháme vychladnout nejdříve v pokojové teplotě a poté přes noc v lednici.

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 lehce vmícháme. Vlijeme na vymazaný a vysypaný plech a pečeme přibližně 30 minut na 175°C. Vychladlý korpus potřeme pařížskou šlehačkou a navrch postrouháme tyčinku Margot. Vše necháme pár hodin proležet v lednici.

Foto: www.rodina.cz