Míša řezy s Jihočeským tvarohem

cca 1 hodina náročnost ●●○○

Připravme si společně klasický milovaný dezert, Míša řez.

Ingredience

Korpus:

- 1 hrnek Jihočeského mléka
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru
- 3/4 hrnku oleje
- 3 vejce
- 1 prášek do pečiva
- kakao

Krém:

- 750 g Jihočeský tvaroh polotučný
- 250 g Jihočeského másla
- 1 vanilkový cukr
- cukr moučka dle chuti
- 100 g čokoláda na vaření
- trochu másla do čokoládového krému

Návod na přípravu:

V míse smícháme mouku, cukr, prášek do pečiva, olej a pomalu šleháme. Z vajec oddělíme žloutky, které přidáme do směsi a z bílků ušleháme sníh. Přiléváme Jihočeské mléko, kakao a na konec přimícháme sníh z bílků. Směs nalijeme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme cca 40 minut na 180 ?C.

Po upečení necháme vychladnout a mezitím si připravíme krém.

V menším hrnci rozpustíme Jihočeské máslo, které necháme vychladnout. Přidáme Jihočeský tvaroh polotučný, vanilkový cukr a podle chuti cukr moučka. Vše šleháme do hladké hmoty a necháme vychladnout.

Vychladlý krém rovnoměrně rozetřeme na korpus a necháme ztuhnout v lednici.

Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu na vaření, přidáme máslo a poté nalijeme na korpus s Jihočeským tvarohem.

Necháme ztuhnout a podáváme :)

Doporučujeme krájet horkým nožem, aby čokoláda nepopraskala.