



# Dobošové rezy

Vláčne a úplne jednoduché rezy, piškótové pláty natreté čokoládovým krémom zo Zlatého klasu Dr. Oetker a poliate polevami.

asi 36 ks



stredná obťažnosť

do 20 minút



- 1 Na prípravu cesta zmiešame v mise múku s kypriacim práškom a cukrom. Pridáme maslo a vajce rozmiešané v mlieku a ručne vypracujeme dohladka. Cesto rozdelíme na 6 rovnakých dielov a každý vyvaľkáme na pomúčenej pracovnej ploche na plát s rozmermi 30 x 40 cm. Pomocou váľka plát preniesieme na dno obráteného, vymasteného a múkou vysypaného plechu. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 180 °C**

**Teplovzdušná rúra: 160 °C**

**Doba pečenia: asi 9 minút**

- 2 Po upečení plát ihneď stiahneme z plechu, položíme na kuchynskú mriežku a necháme vychladnúť.
- 3 Rovnakým spôsobom upečieme aj ďalších 5 plátov.
- 4 Na prípravu krému uvaríme puding s mliekom podľa návodu na obale, namiesto cukru použijeme vanilkový cukor. Do horúceho pudingu vmiešame nalámanú čokoládu a necháme ju úplne rozpustiť. Odstavíme a za občasného miešania necháme úplne vychladnúť. Maslo s cukrom vyšľaháme šľahačom na strednom stupni do peny, do ktorej po častiach zašľaháme vychladnutý puding.

## Prísady::

### Na cesto:

750 g múka hladká  
1 balíček Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker  
300 g cukor práškový  
100 g maslo zmäknuté alebo margarín  
3 ks vajce  
150 ml mlieko

### Na krém:

3 balíčky Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)  
900 ml mlieko polotučné  
2 balíčky Vanilkový cukor Dr. Oetker  
100 g čokoláda na varenie  
375 g maslo zmäknuté  
200 g cukor práškový

### Na ozdobenie:

1 polovica balíčka Poleva tmavá Dr. Oetker  
1 balíček Poleva mliečna Dr. Oetker

### Okrem toho potrebujeme:

2 plechy na pečenie (30 x 40 cm)  
elektrický ručný šľahač





- 5 Upečené pláty zlepíme krémom a necháme asi 2 hodiny v chladničke stuhnúť.
- 6 Na ozdobenie pripravíme polevy podľa návodu na obale. Povrch polejeme mliečnou polevou a necháme stuhnúť. Po stuhnutí poľkame tmavou polevou. Pred podávaním nakrájame nožom namočeným v horúcej vode na rezy a podávame.

Tip:

- Rezy chutia najlepšie, keď ich necháme do druhého dňa v chladničke.

