



# Kakaové cuketové rezy

Vláčne a veľmi chutné rezy s orechami a Holandským kakaom Dr. Oetker.

asi 24 porcie



jednoduchá príprava

do 25 minút



## Prísady::

### Na cesto:

- 3 ks bielok
- 3 ks žltok
- 5 PL olej
- 2 PL voda
- 250 g cukor práškový
- 1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
- 400 g cuketa olúpaná a nahrubo nastruhaná
- 350 g múka polohrubá
- 1 balíček Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
- 2 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker preosiate
- 2 PL orechy vlašské nasekané

### Na polevu:

- 1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

### Okrem toho potrebujeme:

- elektrický ručný šľahač
- plech na pečenie s vyšším okrajom (30 x 40 cm)

- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme z bielkov elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni tuhý sneh. V inej mise vyšľaháme žltky s olejom, vodou, cukrom a vanilínovým cukrom. Pridáme cuketu, múku zmiešanú s kypriacim práškom a kakaom a orechy. Nakoniec opatrne vmiešame sneh. Cesto nanesieme na vymastený a múkou vysypaný plech a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 180 °C**

**Teplovzdušná rúra: 160 °C**

**Doba pečenia: asi 30 minút**

- 2 Na plechu necháme vychladnúť.
- 3 Polevu rozpustíme podľa návodu na obale a vychladnutý koláč polejeme. Necháme stuhnúť.

