



# Tmavé kakaové rezy s orechmi

Čokoládo kakaové rezy s Čiernym kakaom Dr. Oetker.

asi 24 porcie



jednoduchá príprava

do 15 minút



## Prísady::

### Na cesto:

200 g maslo zmäknuté  
200 g cukor práškový  
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker  
4 ks vajce  
250 g múka polohrubá  
0,5 balíčky Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker  
2 zarovnaných PL Čierné kakao Dr. Oetker  
150 g orechy vlašské mleté  
100 g čokoláda horká kvalitná nasekaná

### Okrem toho potrebujeme:

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

- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme maslo s cukrom a vanilínovým cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Postupne zašľahávame vajcia asi každých 30 sekúnd. Múku zmiešame s kypriacim práškom, kakaom a orechami a vmiešame do zmesi. Nakoniec primiešame čokoládu. 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 25 - 35 minút**

- 2 Múčnik necháme vychladnúť.

