

MÍŠA ŘEZY

NA TĚSTO:

- 6 vajec
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 6 lžic polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- 3 lžíce kakaa
- 1,5 lžíce práškového sladidla [FAN STARLINEA](#)

NA KRÉM:

- 2-3 tvarohy
- Podle chuti práškové sladidlo [FAN 4:1 na bázi acesulfamu K](#)

NA POLEVU:

- kousek tuku
- 1 čokoládu

POSTUP:

V míse si ušleháme z bílků tuhý sníh. V druhé míse si utřeme žloutky se 1,5 lžící práškového sladidla [FAN STARLINEA](#), přidáme olej, kakao, mouku smíchanou s práškem do pečiva (nelekejte se, těsto bude dost tuhé).

K tomuto těstu postupně a zlehka vmícháme sníh z bílků. Po vmíchání sněhu nám vznikne vláčné těsto, které nalijeme na předem vymazaný plech nebo dortovou formu.

Těsto pečeme ve vyhřáté troubě na **160 °C asi 25 minut**.

V mezičase si připravíme jednoduchý krém. V míse si rozmícháme 2-3 tvarohy (podle velikosti plechu/dortové formy) a podle chuti přidáme práškové sladidlo [FAN 4:1 na bázi acesulfamu K](#).

Po upečení a vychladnutí natřeme korpus tvarohovým krémem.

Ve vodní lázni si rozpustíme trošek tuku a přidáme na kostičky nalámanou čokoládu. Po rozehrání polevu nalijeme na dort a rozetřeme po celé ploše, nebo jen „nacákáme“ na dort třeba pomocí lžice a na dortu tak vytvoříme obrazce.

Celý dort necháme zatuhnout v chladničce.

Po vychladnutí můžeme zákusek servírovat s kávou nebo čajem oslazeným například tabletovým sladidlem **Sacharin** nebo tabletovým sladidlem **FAN STEVIA® se steviol-glykosidy** (v praktickém dávkovači).

