

MÍŠA ŘEZY – FIT VERZE

KORPUS:

- 6 vajec
- 2 lžíce kokosového oleje
- 6 lžic špaldové hladké mouky
- 1 prášek do pečiva
- 3 lžíce kakaa
- 3 sáčky sladidla [FAN STEVIALIN EXCLUSIVE 50 x 1 g](#) nebo 3 g práškového sladidla [FAN STEVIALIN EXCLUSIVE](#)

KRÉM:

- 3 měkké tvarohy – odtučněné
- 1 lžíce tekutého sladidla [FAN STARLINEA](#)

POLEVA:

- hořká čokoláda a kešu oříšky

POSTUP:

Nejdříve vyšleháme bílky na tuhý sníh.

V druhé míse utřeme žloutky s práškovým sladidlem [FAN STEVIALIN EXCLUSIVE](#), postupně přidáme olej, kakao, špaldovou mouku a prášek do pečiva. Na konec do těsta lehce vmícháme připravený sníh.

Těsto vlijeme do vymazané a moukou vysypané dortové formy a pečeme cca 15 min na 160 °C.

Na vychladlý korpus natřeme tvarohový krém, který připravíme vyšleháním tvarohu se sladidlem [FAN STARLINEA](#).

Polijeme rozpuštěnou čokoládovou polevou a dozdobíme oříšky.

Celý dort necháme ztuhnout v lednici a poté můžeme podávat.

