**Príprava dobošových rezov**

**Suroviny na 1 plát** (pečieme **4 pláty**):

3 vajcia,

90 g kryštálový cukor,

105 g hladká múka.

**Suroviny na krém:**

50 g kryštálový cukor,

500 ml mlieko,

1 Zlatý klas,

100 g čokoláda na varenie,

50 g kakao,

100 g práškový cukor,

250 g maslo.

**Suroviny na čokoládovú polevu*:***

70 g cera,

200 g čokoláda na varenie

**Postup:**

Žĺtky oddelíme od bielkov. Bielky vyšľaháme s kryštálovým cukrom na tuhý sneh, následne prišľaháme 3 žĺtky a nakoniec primiešame (ručne zapracujeme vareškou) preosiatu hladkú múku. Hotové cesto dáme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme vo vyhriatej rúre pri teplote 170 °C zhruba 12 minút (nie moc dlho, pláty sú tenké, dôjdu na horúcom plechu. Ak by sa piekli dlho tak, aby bol tmavé, zostali by suché). Takto upečieme 4 pláty. Pripravíme si čokoládový krém, ktorý si rozdelíme na 4 časti (100 g krému necháme na vrchný plát a zvyšok rozdelíme na ďalšie tri časti). Pláty potrieme tromi časťami krému, vrchný plát ešte nepotierame, nakoľko pláty rovnomerne zaťažíme, aby sa rezy spojili a vyrovnali. Nakoniec natrieme vrchný plát zvyšným krémom (100 g krému) a polejeme mierne vychladnutou čokoládovou polevou (rozpustená cera s čokoládou nad parou, vo vodnom kúpeli). Rezy necháme chvíľu voľne tuhnúť na stole a následne ich opatrne preložíme do chladničky.

**Príprava krému***:* Z kryštálového cukru, mlieka a zlatého klasu si uvaríme hustý puding. Ešte do teplého, hneď ako odstavíme zo sporáka, pridáme čokoládu na varenie a miešame. Následne pridáme kakao (aby sa kakao rozpustilo, musí tam byť už tuk z čokolády). Všetko spolu premiešame a necháme vychladnúť. Medzitým si vymiešame práškový cukor s maslom a postupe zašľaháme vychladnutý puding – čokohmotu.