

### Ingrediencie

cesto: 280 ml mlieka, 2 lyžičky medu, 2 vajcia, väčšia štipka soli, 160 g kryštálového cukru, 120 g rozpustenej vlahnej hery, 700 g hladkej múky, 40 g čerstvého droždia

d'alej: kúsok masla, kakao, práškový cukor, vajce na potretie

### Postup

Suroviny vložíme do pekárne v uvedenom poradí a necháme vykysnúť cesto. Pokiaľ nemáte pekáreň, pripravíme si kysnuté cesto klasickým spôsobom.

Hotové kysnuté cesto rozdelíme na polovicu. Každú polovicu si vyvalkáme na tenký štvorec alebo obdĺžnik. Potrieme rozpusteným maslom, posypeme cez sitko kakaovým práškom a potom práškovým cukrom. Posypanú placku preložíme na polovicu, posypom dovnútra. Hornú stranu opäť potrieme maslom, posypeme kakaom a cukrom. Znovu preložíme na polovicu. Zľahka prejdeme valčekom.

Vzniknutý pás nakrájame na prúžky. Každý z jednej strany nakrájame (nedokrojíme) na niekoľko úzkych pásov a uložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pri položení na plech ich jemne prehneme. Na plechu necháme chvíľu podkysnúť, potrieme rozšľahaným vajíčkom a pečieme pri teplote 190 stupňov cca 13-15 minút. Vychladnuté pocukrujeme.

zdroj: [www.mamincinyrecepty.cz](http://www.mamincinyrecepty.cz)

## Kakaové hrebene

Utorok, 22 Máj 2012 14:23

---

