

Meruňkové řezy

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

5 vajec

80 g moučkového cukru

80 g hladké mouky

1 lžice kakaa

1 dcl oleje

0,5 prášku do pečiva

Krém:

0,5 l mléka

3 žloutky

50 g moučkového cukru

1 vanilkový cukr

1 vanilkový pudink

Sníh:

3 bílky

120 g moučkového cukru

2 sklenice zavařených meruněk

Postup

Žloutky, cukr, olej a kakao vymícháme do pěny. Z bílků ušleháme tuhý sníh a postupně s moukou a práškem do pečiva zapracujeme do žloutkové hmoty. Těsto vlijeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech a upečeme. Na upečené hustě uložíme meruňky (krájenou částí dolů). Do mléka se žloutky, moučkovým a vanilkovým cukrem, vlijeme pudink (rozmíchaný v trošce mléka) a za stálého míchání uvaříme na hustou kaši. Horké vylejeme na meruňky. Ze 3 bílků ušleháme tuhý sníh spolu s cukrem, navrstvíme na krémovou vrstvu a zapečeme (sníh musí být růžový).