

Drobenkové zázvorové řezy

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g hladké mouky

1 špička kulatého nože amonia

1 lžice vody

125 g tuku

50 g moučkového cukru

20 g kakaa

1-2 žloutky

2-3 lžice mléka nebo vody

marmeláda

Drobenka:

80 g polohrubé mouky

60 g tuku

50 g pískového cukru

1 lžička zázvoru

1 lžička skořice

pistácie

Postup

Mouku prosejeme. Amonium zalijeme vodou. Změklý tuk utřeme s cukrem prosetým s kakaem, doplníme prosetým amoniem, přidáme žloutek, mléko a vodu a našleháme. Pak postupně přidáme část mouky, zbylou mouku už jen vpracujeme na vále a těsto necháme v chladu odležet. Příprava drobenky: Do proseté mouky rozkrájíme tuk, přidáme cukr, koření a nožem s kulatou špičkou zpracujeme na jemnou drobenku. Tu promícháme s rozsekanými pistáciemi. Těsto rozválíme, přeneseme na plech, potřeme je marmeládou a posypeme drobenkou - trochu ji na těsto přitlačíme. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a upečeme. Ihned na plechu nakrájíme na malé řezy. Doba odležení je asi 2-3 týdny.