

Strakaté jahodové řezy

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 dávky: - piškotové těsto - potřebujeme

4 vejce - 2x

1 2x

2x 130 g moučkového cukru

2x 1 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker

2x 120 g polohrubé mouky

2x 1 zarovnané KL Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker

2x 15 g kakaá smíchaného s 15 g moučkového cukru

4 2x

Jahodová náplň:

600 g očištěných, na kousky pokrájených jahod

2 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker

400 ml mléka

1 bal Puding s vanilkovou příchutí Dr.Oetker

1 bal Želatiny v plátcích Dr.Oetker

250 ml smetany ke šlehání

1 bal Smeta-fixu Dr.Oetker

50 ml vody|

Postup

Piškotové těsto zaděláváme ve dvou dávkách po sobě (stejně těsto, pečeme postupně 2 plechy – výše uvedené množství surovin je vždy 2x 1 dávka). Celkem budeme mít asi 25 ks. 1. Na 1 dávku těsta: do mísy dáme vejce a olej a šleháme asi 1 minutu. Poté přidáme moučkový i vanilínový cukr a šleháme do husté pěny. Mouku smícháme s kypřicím práškem a za pomalého šlehání přisypáváme do pěny. Polovinu hladkého těsta vylijeme do vyššího plechu vyloženého pečicím papírem (cca 26 x 36 cm) a do druhé poloviny těsta nalijeme rozmíchaný cukr s kakaem a s mlékem. Lžící dáváme kakaové těsto na světlé - jako cákance. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě cca 180 °C po dobu asi 15-20 min