Ovocné řezy

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
200 g Třené těsto: hery
4 vejce
150 g moučkového cukru
250 g hladké mouky
půl sáčku kypřícího prášku
Ovocná náplň: čerstvé ovoce dle chuti - asi tak půl kila
3 zakysané smetany
150 g cukru
10 g želatiny
100 ml vody

Postup

Postup přípravy: Heru pokrájíme, utřeme z cukrem a žloutky do pěny. Přidáme prosátou mouku z kypřícím práškem, z bílků vyšleháme tuhý sníh a lehce vmícháme do těsta. Dáme na plech a pečeme cca 30 min. při 160 °C. Po upečení necháme vychladnout. Polovinu ovoce svaříme s vodou a v necháme v ní rozpustit želatinu. Zzakysanou smetanu smícháme s cukrem a rozvařenou směsí s želatinou. Když začne směs tuhnout, rozetřeme na těsto a ozdobíme zbylým ovocem. Dáme do chladničky ztuhnout.