

Báječné řezy

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g polohrubé mouky, 100 g hery

3 žloutky

150 g cukru

1 prášek do pečiva

kelímek pomazánkového másla

tvaryhy - popřípadě trochu vlažného mléka Na náplň::

1 šlehačka

trochu cukru

vanilkový cukr a trochu rumu

bílky - popřípadě opět trochu mléka na zředění Sníh::

trochu cukru

Postup

Veškeré ingredience zpracujeme v těsto, které rozdělíme na tři díly. Dva díly spojíme a vyválíme v placku, kterou dáme na vymaštěný a moukou vysypaný plech, dále potřeme tvarohovo - šlehačkovou náplní. Na kterou opatrně rozetřeme sníh a na ten nakonec nahrubo nastrouháme zbytek těsta, které jsme si dali ztuhnout do ledničky, aby se příliš nedrolilo. Pečeme zhruba při 180 stupních asi 45 minut. Řezy jsou obdobou hraběččiných řezů s jablky, ale s tvarohem a šlehačkou chutnají skvěle.