

Jahodové řezy

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g moučkového cukru

150 g hladké mouky

150 g hrubé mouky

6 vajec

1 prášek do pečiva

5 lžic teplé jahodové šťávy

Krém: 1 vanilkový pudink

4 dcl jahodové šťávy

1 celé máslo

200 g moučkového cukru

2 plechovky jahodového kompotu

čokoláda na posypání

Postup

Jahodové kompoty scedíme a necháme dobře okapat. Žloutky šleháme s cukrem a teplou jahodovou šťávou do pěny. Postupně přidáváme mouku s práškem do pečiva a tuhý sníh. Vlejeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech a upečeme. Necháme vychladnout.

Uvaříme krém: 4 dcl jahodové šťávy uvaříme s vanilkovým pudinkem do husté kaše. Necháme vychladnout, pak všleháme máslo a moučkový cukr. Do ušlehaného krému všleháme celé jahody. Tento krém natřeme na upečený piškot, vidličkou uděláme vlnovky a hustě posypeme strouhanou čokoládou. Dáme do lednice a pak krájíme na řezy.