

Řezy z dvojího těsta

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: petra

Suroviny

1 bal. listového těsta

piškotové těsto:

5 vajec

200 g cukru

100 g mletých ořechů

1 prášek do pečiva

4 vrchovaté lžice hladké mouky

krém:

250 g másla

250 g cukru

0,5 l mléka

2 vanilkové pudinky

rum

cukrová nebo čokoládová poleva

Postup

Listové těsto rozválíme na 2 plechy, pořádně propícháme vidličkou, aby se netvořily bubliny a upečeme.

Piškotové těsto: Žloutky utřeme s cukrem, přidáme ořechy, mouku s práškem do pečiva a nakonec sníh z bílků.

Pečeme jako roládu. Krém: Uvaříme z mléka, trochy cukru a pud. prášků hustý pudink. Do vychladlého vmícháme utřené máslo s cukrem a ochutíme rumem. Vychladlá těsta spojíme krémem: Na 1 plát lisového těsta rozetřeme 0,5 krému, překryjeme piškotem, potřeme druhou 0,5 krému a překryjeme 2 plátem listového těsta. můžeme zdobit cukrovou nebo čokoládovou polevou. Necháme ztuhnout, pokrájíme na řezy a podáváme.