

Meruňkové řezy

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

4 vejce
200 g pískového cukru
200 g polohrubé mouky
1 lžička prášku do pečiva
500 g měkkého tvarohu
1 sklenice zavařených meruněk
4 lžíce cukru
4 lžíce rozpuštěného másla
0,25 l vody
1 lžíce práškové želatiny

Postup

1. Žloutky ušleháme s cukrem do pěny, přidáme mouku s práškem do pečiva a lehce vmícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků.
2. Plech vyložíme pečicím papírem, vlijeme těsto v tenčí vrstvě a upečeme.
3. Práškovou želatinu rozmícháme ve vodě, zahřejeme a následně zchladíme. Tvaroh, máslo a cukr ušleháme dohladka a přidáme připravenou želatinu. Krém důkladně rozmícháme a dáme vychladit.
4. Potom krém nanese na piškot, povrch poklademe okapanými půlkami meruněk a pocukrujeme. Moučník můžeme posypat hrubě sekanými ořechy.