

Báječné řezy

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: recepty.carrefour.cz

Suroviny

Ingredience:

500 g polohrubé mouky, 100 g hery, 3 žloutky, 150 g cukru, 1 prášek do pečiva, kelímek pomazánkového másla, popřípadě trochu vlažného mléka
Na náplň: 2 tvarohy, 1 šlehačka, trochu cukru, vanilkový cukr a trochu rumu, popřípadě opět trochu mléka na zředění
Sníh: 3 bílky, trochu cukru

Postup

Postup přípravy:

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 hraběniných řezů s jablky, ale s tvarohem a šlehačkou chutnají skvěle.