

Hraběňčiny řezy iii.

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 žloutky

1 prášek do pečiva

Náplň 1: 1-2 měkké tvarohy

1 žloutek

Těsto: 500 g polohrubé mouky

1 Hera

1 vanilkový cukr

bílků - trochu rumu

Náplň 2: kompotované meruňky

Sníh::

150 g cukru krupice

moučkový cukr dle chuti

100 g cukru krupice □□

Postup

Z přísad zpracujeme těsto, 0,666666666666667 těsta rozválíme a namačkáme na plech, 0,3333333333333333 těsta si odložíme do lednice ztuhnout. Na těsto namažeme tvarohovou náplň, na ni rozložíme půlky kompotovaných meruněk a na ně rovnoměrně rozetřeme ušlehaný sníh z bílků a cukru. Úplně navrch nastroháme na hrubém struhadle 0,3333333333333333 těsta z lednice a pečeme.