

Řezy s jahodovým krémem

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

0,5 hrnku krupicového cukru

6 vajec

3 jahodové pudinky

0,5 prášku do pečiva

jahodová marmeláda

dětské piškoty

čokoládová poleva

Krém:

1 hrnek vody

2 lžíce polohrubé mouky

250 g másla

3 lžíce jahodové marmelády

Postup

Postup přípravy: Cukr ušleháme s vejci do pěny, přidáme pudinky smíchané s práškem do pečiva a lehce promícháme. Těsto natřeme na vymazaný plech a upečeme v předehřáté troubě na 175 °C. Vychladlý korpus potřeme jahodovým džemem, poklademe piškoty, na ně natřeme jahodový krém a polijeme čokoládovou polevou. Dáme ztuhnout do ledničky a pak nakrájíme nožem namočeným do horké vody.

Krém: vodu s moukou povaříme do zhoustnutí, máslo utřeme s jahodovou marmeládou a vychladlou kaší a všechno vyšleháme