

Cigánské řezy

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: ***

Počet porcí:

Náročnost: obtížný

Autor: minoro

Suroviny

25 dkg hladké mouky

12 dkg tuku (HERA)

6 dkg práškového cukru

2 žloutky

na špičku nože cukrářského droždí (jedlá soda)

Náplň:

rybízová marmeláda

2 bílky

14 dkg práškového cukru

10 dkg mletých vlašských ořechů

Trochu skořice

Postup

25 dkg hladké mouky a 6 dkg práškového cukru prosejeme na vál. Do mouky uděláme důlek a rozkrájíme do ní 12 dkg změkklého tuku, 2 žloutky a na špičku nože jedlé sody. Zpracujeme těsto, které rozdělíme na 3 části. Vytvoříme 3 válečky na délku pečicího plechu a přeneseme je na plech mírně máslem vymazaný. Uprostřed každého válečku protlačíme po celé délce žlábk. Tyto žlábký potřeme po celé délce rybízovou marmeládou a nahoru nanese oříškovou náplň: Ze 2 bílků ušleháme tuhý sníh a vešleháme do něj 14 dkg práškového cukru, 10 dkg mletých vlašských ořechů a trochu mleté skořice. Pečeme ve vyhřáté troubě na 200°C. Po upečení nakrájíme ostrým nožem na kousky.

Poznámka

Můžeme zařadit i do vánočního cukroví