

# Ostružinové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



## Suroviny

- vejce 4 ks
- krupicový cukr 200 g
- olej 100 ml
- studená voda 100 ml
- hladká mouka 200 g
- prášek do pečiva 1 balíček
- **náplň**
- ostružinová marmeláda 100 g
- voda 300 ml
- ovocná šťáva 200 ml
- vanilkový pudink 1.5 balíček
- máslo 375 g
- ostružiny 200 g
- **dohotovení**
- dortové želé 1 balíček
- ostružinová marmeláda 2 lžíce

**Doba přípravy:** 80 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Ze žloutků a cukru vyšlehejte pěnu, po lžících zašlehejte olej a vodu, pak sníh a nakonec mouku s práškem do pečiva. Těsto rozetřeme na plech vymazaný a vysypaný. pečeme při 180 asi 35 minut. Vodu, šťávu, pudink smícháme, povaříme 2 minuty a vychladlý pudink vyšleháme s máslem. Těsto potřeme marmeládou a krémem a ozdobíme ostružinami. Dáme vychladit.

Povrch dortu pak potřeme dortovým želé ochuceným marmeládou. Necháme ztuhnout a nakrájíme.