

Povidlový řez

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 12

• **Těsto 1:**

- hladká mouka 200 g
- tuk 100 g
- cukr 100 g
- vejce 1 ks

• **Těsto 2:**

- žloutkek 6 ks
- cukr 200 g
- ořechy 200 g
- kakao 1 lžíce

• **Na potřetí:**

- povidla 0.5 balení
- salko 1 balení
- máslo 250 g
- čokoláda 100 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Suroviny na první těsto smícháme dohromady a vypracujeme hladké těsto. Rozválíme na velikost plechu a potřeme povidly. Na plech nalijeme druhé těsto, to si připravíme tak, že žloutky utřeme s cukrem, přidáme ořechy, kakao a sníh z bílků a dáme péct do předehřáté trouby. Po upečení potřeme opět povidly a přidáme krém, který si připravíme smícháním salka s máslem. Řez polijeme rozpuštěnou čokoládou.