

Jahodové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Na těsto**

- vejce 6 ks
- polohrubá mouka 180 g
- cukr moučka 180 g
- máslo 50 g
- kakao 20 g

- **Na krém**

- máslo 250 g
- moučkový cukr 200 g
- tvaroh 120 g
- jahody 4 ks

- **Na ozdobu:**

- Jahody 8 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Žloutky utřeme s půlkou cukru
2. Z bílků ušleháme tuhý sníh, do kterého postupně zašleháme zbylý cukr
3. Sníh promícháme se žloutky, opatrně vmícháme prosátou mouku a nakonec přikapáme rozpuštěné prochlazené máslo
4. Prosáté kakao promícháme s malým množstvím horké vody na kašičku a vmícháme do těsta
5. Těsto nalijeme na plech a upečeme ve středně vyhřáté troubě (170 °C)
6. Na krém ušleháme změkklé máslo s cukrem, prolisovaným tvarohem, mačkanými jahodami a potřebným množstvím mléka
7. Hotovým krém natřeme na studený koláč, poklademe omytými a dobře osušenými jahodami.
8. Necháme mírně vychladit a podáváme.