

Řezy mascarpone

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: albina23



Suroviny

Porce: 12

- vanilkový cukr 2 balíček
- vanilkový pudink 2 kelímek
- pomazánkové máslo bez příchuti 1 kelímek
- mascarpone 1 kelímek
- zakysaná smetana 2 kelímek
- Na ozdobu 1 ks
- čokoládová poleva 1 ks
- mandlové lupínky 100 g
- jahody 100 g
- Těsto 1 ks
- cukr krupice 1.5 hrnek
- ananasový kompot 1 plechovka
- kakao 2 lžička
- vejce 2 ks
- prášek do pečiva 1 balíček
- polohrubá mouka 1.5 hrnek
- jedlá soda 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Připravíme si těsto. Ananasový kompot i se šťávou rozmixujeme. Přidáme vejce, cukr, mouku s práškem do pečiva, jedlou sodu a kakao. Těsto důkladně promícháme. Hladké těsto vlijeme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme 30 minut na 180 °C.

Z pomazánkového másla, mascarpone, zakysané smetany, vanilkového pudinku a vanilkového cukru umícháme krém.

Upečený korpus vyjmeme z trouby a necháme vychladnout. Poté korpus namažeme mascarpone krémem a ozdobíme jahodami, rozpuštěnou čokoládovou polevou a opraženými mandlemi.

Řezy mascarpone necháme před podáváním minimálně 2 hodiny chladit. Pak už stačí jen nakrájet a mascarpone řezy podávat k dobré kávě.

K upečení řezů mascarpone mne inspiroval pořad Prostřeno.