

Jahodové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 14

- **Těsto**

- mouka polohrubá 200 g
- vejce 5 ks
- cukr krupice 200 g

- **Náplň**

- tvaroh 2 ks
- máslo 1 ks
- cukr moučkový 4 lžíce
- jahody 1 kg
- želatina 1 balení

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 14

Postup:

Cukr utřeme se žloutky do pěny, pak přidáme mouku a sníh z 5 vajec. Dáme na plech a pečeme asi 20 minut při 180 °C.

Tvaroh, máslo, cukr třeme, přidáme rozmixované jahody. Dáme na piškot a nakonec potřeme uvařenou červenou želatinou.