

Žloutkové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- listové těsto 500 g
- višňová marmeláda 1 ks
- moučkový cukr 30 g
- **Krém**
- mléko 500 ml
- žloutek 2 ks
- vanilkový pudink 2 balíček
- krupicový cukr 4 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- smetana ke šlehání 1 kelímek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1

Rozdělte těsto na poloviny. Každou půlku rozválejte na pomoučené ploše do placky tak, aby „sedla“ na plech. Důkladně těsto na plechu propíchejte po celé ploše vidličkou, aby se během pečení nenafouklo. Pečte ho asi 10 minut při 180 °C, nebo dokud nebude mít zlatavý nádech. Po upečení nechte pláty těsta vychladnout.

2

KRÉM: Většinu mléka nalijte do hrnce a rozmíchejte v něm žloutky. Hrnec postavte na plotnu. Ve zbylém mléce rozmíchejte oba pudinkové prášky a oba cukry a přilijte směs do hrnce. Přiveďte za stálého míchání k varu. Vařte 2 minuty a stále míchejte – vznikne hustý pudink, který dejte vychladnout. Ve vedlejší nádobě vyšlehejte šlehačku. Až bude pudink úplně chladný, se šlehačkou ho promíchejte.

3

Vychladlé pláty těsta ještě rozdělte na třetiny. Jednu třetinu potřete marmeládou, na ni naneste vrstvu krému a přiklopte dalším plátem těsta. Ten opět potřete marmeládou, navrstvěte krém a přiklopte třetím plátem, který posypte moučkovým cukrem. Stejně promažte i druhou část těsta. Spleené pláty zabalte do fólie, vložte je do lednice a nechte odležet 12 až 24 hodin. Podávejte nakrájené na kostky.

4

Prima tip: Až vás bude „trápit“ přemíra jahod na zahrádce, zkuste jich několik nakrájet na plátky a zakomponovat je do řezů mezi marmeládu a krém.