

Mandarinkové řezy s keфіrem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- máslo 125 g
- vejce 4 ks
- cukr moučka 200 g
- polohrubá mouka 200 g
- kypřicí prášek 1 ks
- kakao 5 lžička
- rum 2 lžička
- mandarinkový kompot 600 g
- keфіr 500 ml
- želatina 10 plátek
- šlehačka 200 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Máslo utřeme s polovinou cukru, přidáme vejce a mouku s kypřicím práškem a kakaem a rum. Těsto roztřeme na plech a upečeme.

Mandarinky scedíme (šťávu necháme). Smícháme keфіr, zbylý moučkový cukr a tři lžíce mandarinkové šťávy. Želatinu dáme nabobtnat, svaříme a přimícháme do keфіrové směsi. Šlehačku ušleháme a s třetinou mandarinek vmícháme do krému. Krémem potřeme korpus a dáme ztuhnout. Nakrájíme a ozdobíme mandarinkami.

