

Ovocné řezy s pudinkovým želé

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- vejce 6 ks
- polohrubá mouka 120 g
- cukr moučka 120 g
- kypřicí prášek 1 lžička
- zakysaná smetana 1 ks
- smetana ke šlehání 1 ks
- ztužovač do šlehačky 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- jahodový pudink 1 ks
- kompotované jahody 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Nejprve si připravíme piškotové těsto. Rozklepneme vejce a oddělíme žloutky od bílků. Žloutky dáme do misky a našleháme je s polovinou cukru do husté pěny. Z bílků ušleháme tuhý sníh, přidáme zbylý cukr a ušleháme dohusta. Do žloutkové pěny zamícháme část tuhého sněhu. Zlehka zamícháme prosátou mouku s kypřicím práškem a nakonec zbylý sníh. Umíchané těsto pečeme v předehřáté troubě, obvykle na 170 °C, 10 minut.

Poté si připravíme krém. V míse ušleháme smetanu se ztužovačem, aby nám vznikla polotuhá konzistence. Přidáme kelímek zakysané smetany, vanilkový cukr a vše prošleháme.□□□□□□□□

Na vychladlé piškotové těsto rozetřeme připravený krém a poklademe ho pokrájenými jahodami.
Na pudinkové želé použijeme šťávu z kompotu a dolijeme vodou, aby jsme měli 0,5 tekutiny.
Pudinkový prášek rozmícháme v připravené tekutině a vaříme dokud nám pudink nezhoustne.
Necháme chvíli chladnout a pak nalejeme na řez, případně rozetřeme stěrkou a necháme v ledničce vychladit na 1-2 hodiny, aby řez řádně ztuhnul. Dobrou chuť!