

Broskvové řezy Margot

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- polohrubá mouka 2 hrnek
- mléko 1 hrnek
- vejce 3 ks
- Olej 0.5 hrnek
- vanilkový cukr 2 ks
- prášek do pečiva 1 ks
- vaničky tvaroh 3 ks
- máslo 1 kostka
- broskvový kompot 1 plechovka
- tyčinka margot 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Všechny suroviny na těsto dáme do mísy, vyšleháme a nalijeme do vymazaného a vysypaného plechu. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 170 °C asi 30 minut. Necháme vychladnout.

Z másla a tvarohu si vyšleháme krém. Trochu krému si odebeme na ozdobení. Do zbytku krému si lehce zamícháme nadrobno nakrájené 2 půlky broskví. Natřeme na korpus.

Posypeme nastrouhanou čokoládou Margot a dáme uležet do lednice. Jednotlivé kousky zdobíme krémem a plátkem broskve.