

Řez kardinál

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- vejce 10 ks
- cukr moučkový 170 g
- cukr pískový 200 g
- mouka hladká 150 g
- cukr vanilkový 1 ks
- prášek do pečiva 1 ks
- smetana ke šlehání 2 ks
- ztužovač šlehačky 1 ks
- trocha marmeláda 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Moučkový cukr 6 vajec, 4 žloutky a vanilkový cukr společně ušleháme do pěny. Přidáme prosátou mouku s kypřicím práškem do pečiva.

Plech vyložíme pečicím papírem a rozetřeme na něj těsto. Ze 4 bílků uděláme tuhý sníh a za stálého šlehání vsypeme cukr krystal. Sněhem naplníme cukrářský sáček s velkým otvorem a nastříkáme sníh na těsto.

Pečeme při 180 °C až do mírného zhnědnutí. Potom necháme moučník vychladnout a mezitím ušleháme šlehačky se ztužovačem.

Vychladlý korpus rozkrojíme na tři díly, které pomažeme šlehačkou a marmeládou. Naskládáme je

pak na sebe a pocukrujeme. Krájíme na řezy a servírujeme.