

Londýnské řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 600 g
- Máslo 400 g
- Moučkový cukr 200 g
- Vejce 2 ks
- Vanilkový cukr 2 balíček
- Kypřicí prášek 1 balíček
- Rybízový džem 1 sklenice
- Bílky 8 ks
- Krupicový cukr 300 g
- Mleté vlašské ořechy 300 g
- Moučkový cukr 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z mouky, másla, moučkového cukru, vajec, vanilkového cukru a kypřicího prášku vypracujte pevné těsto, které rozdělte na tři díly a rozválejte na máslem vymazané plechy. Potřete rybízovým džemem a navrch rozdělte hmotu z ušlehaných bílků, krupicového cukru a vlašských ořechů a poprašte moučkovým cukrem. Pečte při 180 °C 15–20 minut a ještě zatepla nakrájejte na kostičky.