

Bleskové ananasové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 15

- vejce 3 ks
- moučkový cukr 1 hrnek
- ananasu 1 plechovka
- polohrubá mouka 2 hrnek
- nasekané ořechy 0.5 hrnek
- soda 2 lžička
- **Krém**
- měkký tvaroh 1 ks
- máslo 0.5 kostka
- vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Vejce, moučkový cukr, ananas i se šťávou, polohrubou mouku, ořechy a sodu smícháme dohromady, vypracujeme hladké těsto. Pečeme na 170 °C cca 25 minut.

Než se řezy upečou, vypracujeme krém. K tvarohu přidáme půl kostky másla a vanilkovýcukr. Vyšleháme dohladka.

Po vychladnutí řezů natřeme krémem a necháme chvíli ztuhnout v lednici.