

Listové řezy s krémem a citronovou polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- mléko 500 ml
- máslo 80 g
- těsto listové 1 ks
- cukr mletý 40 g
- džem 2 lžíce
- cukr na polevu 1 ks
- cukr vanilkový 1 ks
- pudink vanilkový 1 ks
- citrón 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Listové těsto si rozdělíme na polovinu. Rozválíme dvě placky a obě upečeme na pečícím papíru při teplotě 180 °C. Trvá to 15 až 20 minut.

Mezi tím si připravíme pudink podle návodu na obalu.

Utřeme máslo s moučkovým a vanilkovým cukrem. Přidáme vychlazený pudink. Potřeme jednu

placku a druhou dezert přikryjeme. Smícháním citronové šťávy a moučkového cukru připravíme polevu. Dezert potřeme džemem dle chuti a polijeme citronovou polevou.

Dáme vychladit do ledničky. Po vychlazení nakrájíme na menší kousky a podáváme ke kávě.