

Skládané řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Cukr moučka na posypání 1 ks
- Mouka na vysypání 1 ks
- Tuk na vymazání 1 ks
- Citrónová kůra 1 lžička
- Olej 120 ml
- Kakao 2 lžíce
- Hladká mouka 500 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Cukr 250 g
- Vejce 2 ks
- Mléko 250 ml
- Měkký tvaroh 2 ks
- Vanilkový pudinkový prášek 1 ks
- Vejce 1 ks
- Mléko 250 ml
- Vanilkový cukr 1 ks
- Moučkový cukr 250 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Řezy se skládají z tmavého kakaového těsta a ze světlého tvarohového těsta. Kakaové těsto si připravíme takto: Vejce s cukrem vyšleháme do pěny, přidáme olej, mléko, citrónovou kůru, mouku smíchanou s práškem do pečiva a kakao. Tvarohové těsto si připravíme takto: Tvarohy ušleháme s vejci, cukry, pudinkovým práškem a mlékem na řídké těsto.

Na vymazaný a vysypaný plech rozetřeme asi dvě třetiny kakového těsta, na něj nalijeme všechno světlé těsto a na něj opět rozetřeme zbytek kakaového těsta.

Po upečení a vychladnutí posypeme skládané řezy moučkovým cukrem.