

Želatinové jahodové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Zakysaná smetana 1 ks
- Cukr moučka 1 ks
- Měkký tvaroh 250 g
- Zlatá haná 125 g
- Jahody 1 balení
- Čerstvá želatina 2 balíček
- Vejce 6 ks
- Cukr krupice 210 g
- Polohrubá mouka 210 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vejce ušleháme s cukrem do pěny, pak postupně přimícháváme mouku. Vzniklé těsto nalijeme na vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech a pečeme asi 20 minut na 175 stupňů. Upečený korpus necháme vychladnout.

Zatím si připravíme krém. Kostku tvarohu vyšleháme s máslem, pak ručně vmícháme zakysanou smetanu a podle chuti osladíme moučkovým cukrem.

Na vychladlý piškot natřeme krém, poklademe plátky jahod a přelijeme mírně zchladlou želatinou,

kterou připravíme podle návodu na sáčku. Želatinové jahodové řezy necháme v lednici ztuhnout a vychladit.

Želatinové jahodové řezy nakrájíme a můžeme podávat.