Třené řezy s polevou

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 5

- Máslo nebo tuk 160 g
- Moučkový cukr 160 g
- Žloutek 4 ks
- Citronová kůra 1 lžíce
- Hrubá mouka 160 g
- Sníh z bílků 4 ks
- Tuk a hrubá mouka na formu 1 ks
- Rybízová zavařenina 150 g
- Citronová poleva: 1 ks
- Bílek 1 ks
- Citronová šťáva - dle chuti 1 lžíce
- Cukr 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

V míse třeme změklé máslo nebo tuk s cukrem, přidáme žloutky a třeme do pěny. Doplníme nastrouhanou citronovou kůrou. Pak zamícháváme po částech střídavě prosátou mouku a dobře ušlehaný sníh. Rozetřeme na vymazaný a vysypaný plech a pečeme v dobře vyhřáté troubě. Vychladlý plát potřeme zavařeninou a polijeme připravenou polevou.

Poleva: Do prosátého cukru dáme celý bílek, promícháme a postupně přidáváme citronovou šťávu. Vymícháme dohladka, až se tvoří cestička, pak stejnosměrně rozetřeme na plát těsta potřený zavařeninou.Ihned krájíme na díly.