

Broskvové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Listové těsto (500g) 1 balení
- Měkký tvaroh 250 g
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Zakysaná smetana 200 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Moučkový cukr 4 lžíce
- Broskvový kompot 420 g
- Želatinový ztužovač 1.5 balení

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Těsto rozdělíme na dvě poloviny. Každou polovinu rozválíme na pláty, velikosti plechu. Potřeme rozšlehaným vejcem a dáme péct. Troubu rozejdeme na 225 stupňů a pečeme asi 10 minut. Necháme vychladnout.

Broskve scedíme a nakrájíme na tenké plátky. Do mísy dáme tvaroh, posypeme cukrem, zalijeme smetanou ke šlehání a vyšleháme dohladka. Poté vešleháme zakysanou smetanu. Do velké mísy vysypeme želatinový ztužovač a zalijeme 150ml šťávy z broskví, pokud máme málo šťávy dodáme do zbytku vodou. Metličkou ručně a rychle šleháme asi půl minuty. Pak vmícháme asi 2 lžíce tvarohové hmoty a rozmícháme, poté po částech vmícháme zbytek tvarohové směsi. Nakonec přidáme nakrájené broskve, popřípadě dosladíme. Tuto hmotu natřeme na jeden upečený a vychladlý plát listového těsta, přikryjeme druhým a zlehka zmačkneme. Dáme do lednice ztuhnout.

