

PUNČOVÉ JAHODOVÉ ŘEZY

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 3 ks
- cukr 220 g
- polohrubá mouka 115 g
- prášek do pečiva 1 lžička
- sůl 1 špetka
- rum 6 lžíce
- sekané opražené mandle 80 g
- jahodového pyré 300 ml
- **Poleva**
- čokoláda na vaření 1 ks
- máslo 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z poloviny cukru, tří vajec, mouky, soli a prášku do pečiva ušleháme těsto, které rozetřeme na plechy vymazaný tukem a vysypaný hrubou moukou a upečeme v troubě asi při 200 stupních C.

Vychladlý plát rozdělíme na dvě části. Jednu část rozdrobíme a smícháme s jahodovým pyré, mandlemi a rumem a s druhou polovinou cukru. Touto směsí potřeme druhý plát těsta a uhladíme. Povrch polijeme čokoládovou polevou.

Poznámka:

Jahodové pyrė si pripravíme rozmixováním jahod (čerstvých či rozmražených).