

Legionářské řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- **těsto**

- polohrubá mouka 400 g
- hera 200 g
- žloutek 4 ks
- prášek do pečiva 0.5 ks
- moučkový cukr 100 g

- **sníh**

- bílek 4 ks
- cukr krupice 100 g
- mleté ořechy 150 g

- **dále**

- višňová nebo rybízová marmeláda 1 sklenice

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Suroviny na těsto dáme na vál a zpracujeme hladké nelepivé těsto. Rozválíme ho na velikost plechu a přeneseme na papírem na pečení vyložený plech (kdo s tím má problém, může rozválet přímo na papíře). Z bílků a cukru ušleháme tuhý sníh. Zlehka do něj vařečkou vmícháme ořechy. Těsto na plechu rovnoměrně potřeme marmeládou a na ni rozetřeme ořechový sníh. Vložíme do trouby vyhřáté na 170 - 180°C a pečeme 20 - 30 minut do zrudnutí povrchu.

