

Malinové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Cukr moučka 200 g
- Vejce 4 ks
- Hladká mouka 200 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Olej 100 ml
- Malinový pudink 2 ks
- Mléko 750 g
- Cukr krupice 5 lžíce
- Maliny 300 g
- Zakysaná smetana 2 ks
- Čokoláda 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Utřeme cukr a vejce. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a olej. Těsto vylijeme na plech vyložený pečicím papírem. Na těsto dáme směs ovoce. Uvaříme pudinky v mléce oslazeném krystalovým cukrem. Horký pudink nalijeme na těsto, rozetřeme a vložíme do trouby vyhřáté na 200 stupňů asi na 15 minut. Pak nahoru rozetřeme smetany a posypeme je nastrouhanou čokoládou.