# Pomerančové řezy

## Kategorie: Moučníky

## Autor: Bmilinka1991

## Suroviny

**Porce:** 4

- **Těsto**
- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Pískový cukr 1 hrnek
- Olej 1.8 dl
- Pomerančová marmeláda 120 g
- Vejce 4 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Kypřící prášek do pečiva 1 balení
- Tuk a hrubá mouka na plech 1 ks
- **Krém**
- Mléko 3 dl
- Změklé máslo 200 g
- Moučkový cukr 180 g
- Vanilkový pudink 1 balení
- Pomerančový likér nebo rum 1 lžíce
- **Pomerančový rosol**
- Pomerančový džus 5 dl
- Smetana ke šlehání 33% 2.5 dl
- Moučkový cukr 60 g
- Mletá želatina 1.5 balení
- Kůra z nastrouhaného pomeranče 1 lžička

**Doba přípravy:** 130 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vejce s cukry vyšleháme do pěny, přilijeme olej a vmícháme mouku s kypřícím práškem. Těsto nalijeme do vymazaného a vysypaného hlubšího plechu. Pečeme v troubě vyhřáté na 165°C asi 35 minut. Hotový korpus necháme v plechu vychladnout. Pudinkový prášek rozmícháme v 1 dl mléka. Zbylé máslo svaříme, vmícháme pudinkovou směs a za stálého míchání na mírném ohni vaříme 2 minuty. Pudink mícháním vychladíme, po částech všleháme změklé máslo, cukr a alkohol. Krém necháme v lednici 30 minut ztuhnout. Vychladlý korpus potřeme zavařeninou, pak krémem a necháme vychladit. Želatinu nabobtnalou ve 2 dl džusu zalijeme zbylým džusem, přisypeme cukr a v kastrůlku v horké lázni vše rozpustíme. Mírně zchladlý rosol nalijeme na moučník a necháme v chladu 3 hodiny ztuhnout. Pak nakrájíme na řezy, ozdobíme šlehačkou a posypeme nastrouhanou pomerančovou kůrou.