

# Limonádové řezy se skořicovým cukrem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



## Suroviny

**Porce:** 12

- Vejce 4 ks
- Cukr krupicový 170 g
- Vanilkový cukr 3 balíček
- Olej 100 ml
- Polohrubá mouka 250 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Pomerančová limonáda 100 ml
- Smetana na šlehání 500 ml
- Smetana na vaření 400 g
- Ztužovač šlehačky 2 balíček
- Skořicový cukr 1 balíček

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 12

## Postup:

Vejce šleháme se 150 g cukru a vanilkovým cukrem do pěny. Přimícháme olej a mouku s práškem do pečiva. Troubu zahřejeme na 180 stupňů. Do těsta přidáme pomerančovou limonádu a vymícháme hladké těsto. Nalijeme jej na plech vymazaný tukem a pečeme asi 20-25 minut.

Ušleháme tuhou šlehačku se ztužovači, promícháme ji se smetanou a zbylým cukrem a rozetřeme na ještě teplý koláč. Povrch posypeme skořicovým cukrem.