

Višňové smetanové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Vejce 4 ks
- Cukr krupice 120 g
- Polohrubá mouka 120 g
- Olej 2 lžíce
- Kakao 2 lžíce
- Prášek do pečiva 1 lžička

• VIŠŇOVÁ NÁPLŇ

- Vypeckované višně (může být i kompot) 500 g
- Voda nebo šťáva z kompotu 2 dl
- Cukr dle chuti 2 lžíce
- Vanilkový pudinkový prášek 1 balíček

• SMETANOVÝ KRÉM

- Tvaroh ve vaničce 250 g
- Zakysaná smetana 400 g
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Cukr moučka 2 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Želatina 4 plátek

• DÁLE

- Dětské piškoty 2 balení
- Šťáva z mandarinkového kompotu 1 plechovka

• POLEVA

- Hořká čokoláda 80 g
- Smetana ke šlehání 80 ml

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

TĚSTO

Celá vejce s cukrem vyšleháme do husté pěny, ručně vmícháme olej a prosátou mouku s práškem a kakaem. Upečeme na plechu 30 x 40 cm na 180°C.

VIŠŇOVÁ NÁPLŇ

Višně s cukrem a šťávou nebo vodou přivedeme k varu, vlijeme pudinkový prášek, rozmíchaný ve vodě a 1 minutu povaříme.

SMETANOVÝ KRÉM

Želatinové plátky namočíme na 10 minut do studené vody. Vyšleháme šlehačku. Tvaroh, zakysanku, cukr a citronovou šťávu vymícháme, přidáme ušlehanou šlehačku a podle návodu vmícháme rozpuštěnou želatinu.

ČOKOLÁDOVÁ POLEVA

Smetanu ke šlehání přivedeme k varu, odstavíme, přidáme nalámanou čokoládu a vymícháme hladkou polevu, zchladíme.

Na vychladlý korpus přiložíme ráfek, nalijeme do něj horký višňový pudink a necháme vychladnout. Poklademe piškoty, pokapeme je mandarínkovou šťávou, zalijeme smetanovým krémem a necháme v ledničce důkladně ztuhnout. Rozetřeme čokoládovou polevu a necháme do druhého dne ztuhnout a proležet.

Poznámka:

Lze dělat i bez ráfku, jen bude moučník nižší a čokoládové polevy je potřeba více.