

Řezy s višňovou náplní

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• KORPUS

- Vejce 3 ks
- Horká voda 3 lžíce
- Cukr moučka 150 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Hladká mouka 100 g
- Solamyl 50 g
- Prášek do pečiva 1 lžička

• NÁPLŇ

- Višňový kompot 1 sklenice
- Mletá želatina Dr. Oetker 20 g
- Tvaroh 500 g
- Zakysaná smetana 400 g
- Cukr moučka 100 g

• DÁLE

- Marmeláda (nejlépe višňová) 1 sklenice

Doba přípravy: 220 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Celá vejce, vodu a cukry vyšleháme do husté pěny, vmícháme směs mouky, Solamylu a prášku do pečiva. Upečeme na plechu 30 x 40 cm s pečícím papírem na 180°C. Stejně tak uděláme i druhý korpus.

Jeden korpus bez papíru vrátíme na plech, potřeme marmeládou, přiložíme ráfek a nalijeme náplň (je dost tekutá). Po ztuhnutí (asi 3 hodiny) odstraníme ráfek, přiložíme druhý piškotový plát, ořízneme okraje a pocákáme čokoládovou polevou. Necháme do druhého dne v ledničce.

Náplň: Šťávu z kompotu slijeme a višně vypeckujeme. Do 200 ml šťávy nasypeme želatinu a necháme 20 minut nabobtnat. Tvarohy, zakysané smetany a cukr smícháme. Želatinu ohříváme, až se rozpustí (nesmí vařit!), vmícháme ji do tvarohové směsi, vsypeme všechny višně a lehce promícháme.