

Meruňkové řezy II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 4 ks
- Kakao 2 lžíce
- Hrubá mouka 2 lžíce
- Polohrubá mouka 4 lžíce
- Práškový cukr 4 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Prášek do pečiva 1 lžička
- **NA POTŘENÍ**
- Meruňkový džem 1 sklenice
- **NÁPLŇ**
- Tvaroh 300 g
- Smetana ke šlehání 2 dl
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Želatina 10 g
- Krystalový cukr 3 lžíce
- Scezené sterilizované meruňky 1 sklenice
- **NA POTŘENÍ**
- Smetana ke šlehání 3 dl
- Ztužovač šlehačky 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Celé vejce vyšleháme s cukrem. Přidáme polohrubou mouku, hrubou mouku, olej, kakao a kypřící

prášek. Smícháme. Těsto rozetřeme na plech pokrytý papírem na pečení a ve vyhřáté troubě upečeme. Po upečení necháme vychladnout a potřeme ho zavařeninou. Na těsto uložíme meruňky, zalejeme je náplní a odložíme ztuhnout na chladné místo. Po ztuhnutí koláč potřeme vyšlehanou smetanou.

Náplň: Tvaroh smícháme s vyšlehanou smetanou, vanilínovým cukrem a s krystalovým cukrem. Přidáme nabobtnalou želatinu a smícháme.