

Ovocné řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Vejce 5 ks
- Práškový cukr 5 lžíce
- Polohrubá mouka 5 lžíce

• NÁPLŇ

- Rozpuštěná bílá poleva 200 g
- Tvaroh 500 g
- Práškový cukr 100 g
- Sterilizované broskve 800 g
- Mléko 9 dl
- Vanilkový pudink 2 balíček
- Krystalový cukr 4 lžíce
- Vanilkový cukr 2 balíček

• NA OZDOBU

- Smetana ke šlehání 3 dl
- Kakao 1 lžíce
- Ztužovač šlehačky 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky utřeme s cukrem. Přidáme mouku a z bílků vyšlehaný tuhý sníh. Spolu zlehka promícháme. Těsto upečeme ve vyhřáté troubě na vymazaném a moukou vysypaném plechu. Po vychladnutí ho potřeme marmeládou a rozložíme na něj pokrájené broskve. Potřeme náplní a odložíme na chladné

místo. Na polevu natřeme vyšlehanou smetanu s kakaem a se ztužovačem šlehačky.

Náplň: Z mléka, krystalového cukru a z vanilkového pudinku uvaříme hustý pudink a necháme ho dobře vychladnout. Tvaroh utřeme s práško-vým cukrem a s rozpuštěnou bílou polevou. Potom přidáme vychladlý pudink a smícháme.