

Politické řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Mouka 350 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balíček
- Vejce 1 ks
- Hera 220 g
- Cukr 120 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Citron (šťáva i kůra) 1 ks
- Čokoláda 2 ks

• KRÉM

- Práškový cukr 200 g
- Žloutky 3 ks
- Strouhaná čokoláda 1 ks
- Mleté oříšky 100 g
- Bílky (na sníh) 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z mouky, kypřicího prášku, vejce, Hery, cukru, citrónové šťávy, čokolády a vanilky vypracujeme těsto a rozdělíme ho na dvě části. První část dáme na plech a potřeme malinovým džemem. Na to dáme krém. Zakryjeme druhým těstem, popícháme vidličkou a při mírné teplotě upečeme. Před podáváním posypeme vanilkou.

Krém: Práškový cukr utřeme do pěny se žloutky. Přidáme strouhanou čokoládu, mleté oříšky a sníh z

bílků.