

Řezy rigoletto

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Máslo 250 g
- Práškový cukr 120 g
- Hladká mouka 360 g
- Malinový džem 1 sklenice

• NÁPLŇ

- Práškový cukr 250 g
- Vejce 4 ks
- Rozinky 200 g
- Sekané ořechy 150 g
- Sekané kandované ovoce 200 g

• KRÉM

- Vejce 3 ks
- Práškový cukr 300 g
- Kakao 2 lžíce
- Máslo 250 g

• POLEVA

- Čokoláda na vaření 1 ks
- Ztužený potravinový tuk 70 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Těsto: Z másla, práškového cukru a přesáté mouky vymísíme těsto, které na chvíli odložíme do

chladničky. Studené těsto rychle rozválíme, přeložíme na plech vyložený papírem na pečení a napůl upečeme. Teplé, částečně upečené těsto potřeme malinovým džemem.

2.Náplň: Vejce s cukrem vyšleháme do pěny. Pěnu nad párou zahřejeme, odstavíme a opatrně vmícháme sekané ořechy, kandované ovoce a rozinka. Připravenou směs navrstvíme na těsto a vložíme dopéci do trouby.

3. Krém: 3 vejce, práškový cukr a kakao utřeme dotuha nad parou. K vychladlé směsi přidáme změkklé máslo a utřeme krém, který natřeme na vychladlé těsto.

Čokoládová poleva: Čokoládu polámeme, spolu s máslem rozpustíme nad parou a utřeme hladkou polevu, kterou opatrně natřeme na náplň. Necháme ztuhnout, potom nakrájíme.