

Ovocné řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

- **Těsto:**
 - Polohrubá mouka 400 g
 - Cukr krupice 100 g
 - Máslo 125 g
 - Žloutky 4 ks
 - Mléko 250 g
 - Prášek do pečiva 1 balíček
- **Krém:**
 - Bílky 4 ks
 - Cukr 150 g
 - Kokos 100 g
 - Ovoce 500 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Změklou máslo si vyšleháme s cukrem a žloutky. Přidáme mléko a nakonec prosátou mouku s práškem do pečiva. Přelijeme na vymazaný a vysypaný plech a poklademe ovocem. Z bílků si ušleháme tuhý sníh a postupně do něho zašleháváme cukr a kokos. Natřeme na ovoce a upečeme dozlatova.