Třešňové řezy

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- **drobenka**
- cukr krupice 100 g
- hladká mouka 250 g
- máslo 125 g
- vejce 1 ks
- prášek do pečiva 1 balíček
- **náplň**
- žloutek 6 ks
- pudinkový prášek 2 lžíce
- tvaroh 3 kostka
- cukr moučka 150 g
- citronová kůra 1 lžička
- **náplň 1**
- třešně 250 g
- **těsto**
- máslo 60 g
- droždí 0.5 kostka
- mléko 70 ml
- žloutek 2 ks
- cukr krupice 50 g
- polohrubá mouka 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Droždí rozmícháme v polovině vlažného mléka a zahustíme lžící mouky a cukru. V teple necháme vzejít kvásek.

V míse smícháme mouku, cukr, změklé máslo, žloutky a kvásek. Za stálého míchání pak pramínkem přiléváme zbývající mléko a vařečkou vše zpracujeme na pevné nelepivé těsto. Těsto na pomoučeném vále rozválíme na obdélník a přeneseme ho na plech vymazaný olejem.

Tvaroh utřeme se žloutky do hladkého krému, potom vmícháme cukr, pudinkový prášek (vanilkový, jahodový, smetanový, aj.) a citronovou kůru. Promícháme a náplň rozetřeme na těsto. Povrch rovnoměrně posypeme omytými a vypeckovanými třešněmi.

Smícháme mouku s cukrem a práškem do pečiva. Pak do sypké hmoty přimícháme rozměklé máslo i vejce a drobenkou posypeme tvarohové třešně.

V předehřáté troubě pečeme třešňové řezy asi 25 minut na 180 °C. Třešňový řez vydrží dlouho křehký, jako právě upečený.