

Upečte si žloutkové řezy - vynikající, přesto polozapomenutý retro dezert



O původ žloutkových řezů se hlásí snad polovina Evropy. Můžete se tak dozvědět, že jsou původem chorvatské či rakouské pod názvem *kremšnit*, ale...

Nejvíc vás na nich upoutá vysoká krémová náplň - ta pravá žloutková se dnes nahrazuje také pudinkovou. Křehké těsto dodá řezům na lehkosti. V dnešní době není tak lehké žloutkové řezy sehnat, v dobách našich babiček ale patřily mezi velmi oblíbené retro dezerty.

Žloutkové řezy - původ

O původ žloutkových řezů se hlásí snad polovina Evropy. Můžete se tak dozvědět, že jsou původem chorvatské či rakouské pod názvem *kremšnit*, ale nápadně podobné jsou jim i slovenské a maďarské kremeše. Určitou podobu nezaprou ani s francouzskými *mille feuille*.

Ať tak či onak, dnes již nejsou u nás žloutkové řezy tak populární, jako v dřívějších dobách, a sehnat je můžete spíše v cukrárnách staršího typu. Podle našeho receptu si je můžete připravit doma - patří mezi jednodušší retro dezerty.

Žloutkové řezy - recept

Když byste si chtěli doma připravit i těsto na žloutkové řezy, doporučujeme to z [receptu na kremrole](#). Pokud chcete ušetřit čas, použijte kupované listové těsto. Na žloutkové řezy s **pravým žloutkovým krémem** budeme potřebovat:

- 500 g listového těsta
- 4 žloutky
- 60 g cukru krupice
- 25 g hladké mouky
- 2 lžičky kukuřičného škrobu
- 280 ml plnotučného mléka

Na polevu použijeme:

- 4 lžice rybízového džemu
- 100 g moučkového cukru
- 2 lžice citrónové šťávy
- 1 lžice rumu

Žloutkové řezy - postup

1. Troubu předehřejeme na **200 stupňů Celsia**. Pečící plech opláchneme studenou vodou, aby listové těsto lépe listovalo. Těsto kupujeme buď již rozválené nebo jej rozválíme tence na dva pláty o rozměru cca **20x30 cm**.
2. Oba pláty položíme na plech, propícháme lehce vidličkou a upečeme dozlatova za asi **20 minut**. Po vytažení z trouby je necháme vychladnout na pečícím plechu.
3. Na krém vyšleháme žloutky s krupicovým cukrem do husté pěny. Do pěny poté všleháme mouku a kukuřičný škrob. Mléko přivedeme v tlustostěnném hrnci k varu a za stálého šlehání ho přiléváme do směsi. Takto připravenou směs přelijeme zpět do hrnce, přivedeme k varu a šleháme do zhoustnutí.
4. Hotový krém rozetřeme na jeden plát upečeného těsta a přikryjeme ho druhým plátem. Pláty zatížíme a na **2 hodiny** necháme vychladnout v lednici.
5. Na polevu prosejeme moučkový cukr, který utřeme s citronovou šťávou, rumem a malým množstvím horké vody na hladkou kaši. Horní plát nejprve potřeme džemem a poté polevou. Po ztuhnutí polevy nakrájíme dezert na jednotlivé řezy.
6. Alternativně můžeme polevu vynechat a řezy pouze posypat moučkovým cukrem.

Žloutkové řezy s pudinkovým krémem

Pokud chceme žloutkové řezy spojit pudinkovým krémem, budeme potřebovat:

- 600 ml plnotučného mléka
- 2 vanilkové pudinky
- 1 vanilkový cukr
- 200 g másla
- 80 g cukru moučka

Máslo necháme změkknout. Pudinkový krém uvaříme podle návodu na obalu z mléka, pudinkového prášku a vanilkového cukru. Po zchladnutí vyšleháme pudink dohladka a všleháme do něj změkklé máslo a moučkový cukr. Dále pokračujeme v práci s krémem jako u žloutkového krému. Pokud krém

nepoužijeme hned, zakryjeme ho potravinovou fólií, aby se nevytvořil škraloup a uchováme ho v lednici. Vyzkoušejte také [další recept na žloutkový krém](#) a uvidíte, který vám bude vyhovovat více.

Přečtěte si také recepty na další české retro dezerty

- [Likérové špičky](#)
- [Polárka](#)
- [Žloutkové věnečky](#)
- [Griliášové trubičky](#)
- [Indiánky](#)
- [Kremrole](#)
- [Punčové řezy](#)
- [Ovocné košíčky](#)
- [Žloutkové řezy](#)
- [Medové řezy](#)
- [Buchtičky s krémem](#)