



Jahodové řezy

Ingredience

hladká mouka: 150 g
krystalový cukr: 120 g
vejce: 4 ks
prášek do pečiva: 0,5 ks
olej: 4 PL
voda: 4 PL
mléko: 500 ml
tvaroh: 250 g
vanilkové pudinky: 2 ks
med na doslazení
želatina
jahody: 500 g

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Žloutky s cukrem utřeme dohladka, přidáme olej, vodu a postupně přimícháváme mouku a prášek do pečiva. Z bílků připravíme tuhý sníh a opatrně ho...

Jahodové řezy - recept

Žloutky s cukrem utřeme dohladka, přidáme olej, vodu a postupně přimícháváme mouku a prášek do pečiva. Z bílků připravíme tuhý sníh a opatrně ho přidáváme do těsta. Pokud se nám těsto zdá moc husté, přidáme trochu vody. V případě, že chceme aby, byly jahodové řezy naspod tmavé, přidáme do těsta 2 lžice holandského kakaa. Připravené těsto vylijeme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme do růžova. Mezitím si připravíme **tvárohovou náplň**.

Pudinkové prášky rozmícháme v troše mléka a dle návodu připravíme hladký pudink. Necháme vychladnout, přidáme tvaroh, med dle chuti a vyšleháme dohladka. Připravený krém rovnoměrně rozetřeme na upečený a vychladlý korpus a poklademe ho jahodami. Želatinu připravíme dle návodu na obalu a opatrně nalijeme na vrstvu jahod.

Jahodové řezy necháme pořádně ztuhnout v lednici a podáváme.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí