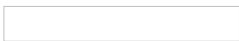


Ananasové řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **16**

2437 kalorií , **1 g** cukrů , **14 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/ananasove-rezy>

Příprava

Ananas i se šťávou nalijeme do mixéru a rozmixujeme. Přidáme všechno ostatní, důkladně promícháme a nalijeme na plech vyložený papírem na pečení. Upečeme do zrůžovění povrchu (200°C, 20 minut).
Necháme vychladnout. Pomazánkové máslo rozmícháme s cukrem a pudinkem. Natřeme na vychladlou buchtu, posypeme posekanými ořechy a pocákáme čokoládovou polevou.
Necháme ztuhnout v ledničce.

Ingredience

- na těsto: 1 plechovka (576 g) ananasového kompotu
- 1 a půl hrnku polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru krupice
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 2 vejce
- krém: 400 g pomazánkového másla
- 3 lžíce cukru moučka
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 1-2 lžíce uvařeného valikového pudinku
- dále: sekané ořechy
- čokoládová poleva

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina,
Moučník