

Andělské řezy



Obtížnost: 

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 20

5522 kalorií , 1 g cukrů , 322 g tuků , 63 g bílkovin

Autor: linkinkatka

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

Příprava

TĚSTO: Žloutky utřeme s polovinou moučkového cukru, přidáme olej, vodu a mouku prosátou s práškem do pečiva. Lehce vmícháme sníh z bílků. Pečeme na vymazaném a vysypaném plechu s vyšším okrajem při 160°C asi 20 minut. Necháme vychladnout. **KRÉM:** V mléku uvaříme vanilkové pudinky se zbylým cukrem. Po vychladnutí postupně vmícháme zakysané smetany. Upečené těsto můžeme nejdřív potřít džemem a polovinou pudinkového krému. Na krém poklademe dětské piškoty namočené v silné kávě s rumem. Na piškoty natřeme zbytek krému a necháme ztuhnout. Před podáváním ozdobíme šlehačkou.

Ingredience

- ✓ 20 dkg polohrubé mouky
- ✓ 40 dkg cukru moučka
- ✓ 4 vejce
- ✓ 10 lžic rostlinného oleje
- ✓ 10 lžic horké vody
- ✓ 1/2 sáčku prášku do pečiva
- ✓ 750 ml mléka
- ✓ 3 vanilkové pudinkové prášky
- ✓ 3 zakysané smetany
- ✓ 1 a 1/2 sáčku dětských piškotů
- ✓ káva
- ✓ rum
- ✓ džem
- ✓ 1 šlehačka na dozdobení

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník

