

# Borůvkové řezy



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 1h 55min , Porce: 20

**1616** kalorií , **0 g** cukrů , **123 g** tuků , **36 g** bílkovin

**Autor:** linkinkatka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/boruvkove-rezy>

## Příprava

**TĚSTO:** Žloutky vyšleháme s vodou a cukrem do běla, přimícháme mouku, škrob nebo vanilkový prášek, olej a nakonec sníh z bílků.

Pečeme 25 minut na 180°C. **NÁPLŇ:** Šlehačku ušleháme se ztužovačem, přišleháme zakysanou smetanu, jogurt, džem a nakonec vlahou želatinu připravenou dle návodu. Těsto potřeme připraveným krémem a asi 1 hodinu chladíme. Poté posypeme drcenými piškoty, pokapeme borůvkovým džemem a ozdobíme borůvkami.

## Ingredience

- 3 vejce
- 3 lžíce horké vody
- 6 lžic cukru krupice
- 1 lžíce škrobové moučky nebo vanilk. pudingového prášku
- 1 lžíce oleje
- 1 smetana ke šlehání (šlehačka)
- 1 sáček ztužovače šlehačky
- 1 zakysaná smetana
- 500 ml borůvkového jogurtu
- 1 lžíce borůvkového džemu
- 1 sáček želatiny čiré
- borůvky
- piškoty dětské
- 6 lžic polohrubé mouky

## Kategorie

Výjimečný den, Léto, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Rodina, Moučník

