

Broskvové řezy



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 12

1467 kalorií , **0 g** cukrů , **7 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: Mall

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

Příprava

Těsto rozdělíme na poloviny. Každou rozválíme na velikost plechu, potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme (225 °C, 10 minut). Necháme vychladnout. Broskve zcedíme a pokrájíme na kostičky. Do mísy rozdrobíme tvaroh, posypeme cukrem, zalijeme smetanou ke šlehání a všechno dohromady vyšleháme dohladka. Pak krátce vešleháme zakysanou smetanu. Do velké mísy vysypeme ztužovač a zalijeme 150 ml kompotové šťávy (je-li jí málo, doplníme vodou). Ruční metličkou rychle šleháme asi půl minuty. Pak vmícháme asi dvě lžíce tvarohové hmoty, a pak po částech vmícháme zbytek. Nakonec vmícháme pokrájené broskve, případně dosladíme. Tuto hmotu natřeme na jeden upečený plát těsta a přikryjeme druhým plátem, který zlehka přimáčkneme. Dáme do ledničky ztuhnout. Před podáváním nakrájíme na čtverce či obdélníky a lehce pocukrujeme.

Ingredience

- ✓ 1 balení (500 g) listového těsta
- ✓ 250 g měkkého tvarohu
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 200 g zakysané smetany
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 4 lžíce cukru moučka (podle chuti)
- ✓ 1 broskvový kompot (420 g)
- ✓ 1 a 1/2 sáčku želatinového ztužovače

Kategorie

Svátek matek, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Zavařeniny, Rodina, Moučník