

Budapešťské řezy - "žerbó"



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 10

4928 kalorií , 4 g cukrů , 256 g tuků , 56 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/budapestske-rezy-zerbo>

Příprava

Všetky přísady zmiesime a cesto rozdelíme na tri časti. Každú rozvaľkáme. prvú časť dáme na plech, potrieme najprv tenšiou vrstvou ríbezľového alebo iného pikantného lekváru (džemu). Na ňu potom dáme orechovú plnku: Uvaríme hustý sirup zo 150g cukru, 2 lyžíc vody, 4 lyžíc rumu, do toho pridáme zomleté orechy a citrónovú kôru. Orechovú plnku prikryjeme druhou časťou cesta, opäť ju potrieme lekvárom a orechovou plnkou a prikryjeme vrstvou cesta. Vrchnú vrstvu cesta poprepichujeme vidličkou, aby sa nenadula, a cesto vložíme do vyhriatej rúry a upečieme.



Tip k receptu

Upečené řezy posypeme cukrom alebo polejeme čokoládovou polevou. Rezy necháme odležať aspoň 24 hodín a až potom pokrájame na řezy. Tieto řezy pôvodne pripravovali v známej cukráni na námestí Vorosmartyho, ktorej vlastníkom bola rodina Zserbóovcov. Originálne řezy sú plnené Hustým ríbezľovým lekvárom.

Ingredience

- ✓ Těsto: 250 g krupicové mouky
- ✓ 200 g másla
- ✓ 50 g cukru moučka
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 20 g droždí
- ✓ 4 lžíce mléka
- ✓ špetka sody bikarbóny
- ✓ špetka soli
- ✓ Náplň: 150 g pomletých vlašských ořechů
- ✓ 150 g cukru moučka
- ✓ 2 lžíce vody
- ✓ 4 lžíce rumu
- ✓ 1 lžička citronové kůry
- ✓ 250 g rybízového džemu

Kategorie

Vánoce, Maďarská, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Labužník, Cukroví