

Dámský rozmar



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 12

3503 kalorií , **6 g** cukrů , **211 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/damsky-rozmar>

Příprava

Mouku smícháme s práškem do pečiva, přidáme změkklé máslo, moučkový cukr, citrónovou kůru a citrónovou šťávu a vytvoříme těsto. Toto těsto posléze vyválíme na vále a poté ho přeneseme na tukem vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech a napůl upečeme. Když je těsto napůl upečené, potřeme ho džemem, posypeme mletou skořicí, potřeme ušlehaným sněhem, který jsme si ušlehali z bílků a z cukru krupice nad parou a dáme do trouby zapéct. Pečeme při 180 °C, cca 10 minut.

Ingredience

- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 250 g másla
- ✓ 150 g moučkového cukru
- ✓ 6 ks žloutků
- ✓ 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 lžička mleté skořice
- ✓ 2 lžíce citrónové šťávy
- ✓ 2 lžíce nastrouhané citrónové kůry
- ✓ 1 sklenka borůvkové marmelády
- ✓ 6 ks bílků
- ✓ 300 g cukru krupice

Kategorie

Svátek matek, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Moučník