

Hruškové smetanové řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **12**

3465 kalorií , **80 g** cukrů , **109 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/hruskove-smetanove-rezy>

Příprava

Máslo, moučkový cukr, vanilku a celé vejce vyšleháme. Přidáme smetanu, prosátou mouku a prášek do pečiva. 26 cm dortovou formu vymažeme máslem, těsto rozetřeme do formy, poklademe nařezanými polovinami hrušek, posypeme skořicovým cukrem a pečeme asi 40 - 45 minut.

Ingredience

- 200 g polohrubé mouky
- 100 g másla
- 80 g cukru moučka
- 1 vanilkový cukr
- 3 vejce
- 2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 800 g hrušek
- 4 lžíce sladké smetany
- trochu skořicového cukru

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Návštěva, Moučník