

Jahodové řezy I.



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 1

4238 kalorií , **0 g** cukrů , **170 g** tuků , **67 g** bílkovin

Autor: sigr

Odkaz: <https://srecepty.cz/jahodove-rezy-1>

Příprava

Oddělíme žloutky od bílků, z bílků ušleháme tuhý sníh. Žloutky šleháme s cukrem do pěny a postupně přidáváme olej s vodou a mouku s práškem do pečiva. Nakonec lehce vmícháme tuhý sníh z bílků. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a upečeme. Krém - smícháme pomazánková másla, smetanu a cukr do hladkého krému. Upečený piškot pokapeme rumem, rozetřeme krém a naskládáme jahody. Nakonec celý moučník zalijeme želé, které připravíme podle návodu na sáčku.

Ingredience

- 3 vejce
- 1 hrneček cukru moučka
- 1/2 hrnečku rostlinného oleje
- 1/2 hrnečku vlažné vody
- 2 hrnečky polohrubé mouky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 2 balení pomazánkového másla
- 1 balení zakysané smetany
- cukr moučka dle chuti
- 1 balení skořicového cukru
- jahody
- 1 sáček ovocného želé
- 1-2 lžíce rumu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník