Jahodové zimní řezy

Obtížnost:

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 55min , Porce: **12**

2765 kalorií , **1 g** cukrů , **104 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: https://srecepty.cz/jahodove-zimni-rezy

Příprava

Rozinky propláchneme vodou, vložíme do misky a zalijeme rumem. Žloutky utřeme do pěny se změklým tukem, moučkovým a vanilínovým cukrem a kakaem. Vmícháme zavařeninu a vlažné mléko spolu s částí prosáté mouky s práškem do pečiva. Nakonec přidáme rozinky s rumem, zbytek mouky a sníh z bílků. Těsto rozetřeme na tukem vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech, vložíme do trouby a pečeme při 190 °c, cca 20 minut. Vychladlý moučník polijeme čokoládovou polevou.

Ingredience

- 50 g rozinek
- 4 lžíce rumu
- 4 vejce
- 100 g Hery/rostlinného tuku
- 100 g cukru moučka
- 1 balení vanilkového cukru
- 1 lžíce kakaa
- 200 g jahodové zavařeniny/ marmelády
- 200 ml mléka
- 300 g polohrubé mouky
- 1/2 balení kypřícího prášku do pečiva
- hrubá mouka na vysypání a tuk na vymazání formy
- čokoládová poleva na ozdobení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Zima, Finančně nenáročné, Ovoce, Návštěva, Moučník