

# 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 změkklým 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 kaka
- ✓ 200 g jahodové zavařeniny/ marmelády
- ✓ 200 ml mléka
- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 1/2 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ hrubá mouka na vysypání a tuk na vymazání formy
- ✓ čokoládová poleva na ozdobení

## Kategorie

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