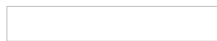


# Londýské řezy



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 16

**4365** kalorií , **10 g** cukrů , **219 g** tuků , **61 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/londyske-rezy>

## Příprava

Mouku smícháme s práškem do pečiva, přidáme změkklé máslo, cukr, žloutky, citrónovou kůru a vypracujeme těsto, které poté vyválíme na plátě. Plech vymažeme tukem, vysypeme moukou, dáme na něj těsto a dáme upéct. Pečeme při 180 °C, cca 8-12 minut. Pečeme pouze do polosyrova! Poté těsto z trouby vyjmeme, potřeme marmeládou a na marmeládu navrstvíme náplň, kterou jsme si připravili takto: Z bílků ušleháme tuhý sníh, přišleháme moučkový cukr, vanilkový cukr, mleté ořechy a vyšleháme. Touto náplní pak potřeme těsto s marmeládou a dáme do trouby zapéct.

## Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 150 g másla
- 4 lžíce moučkového cukru
- 1/2 balení kypřicího prášku do pečiva
- 4 ks žloutků
- 2 lžíce nastrouhané citrónové kůry
- 1 sklenka malinové marmelády
- 4 ks bílků
- 250 g moučkového cukru na náplň
- 150 g mletých vlašských ořechů
- 1 balení vanilkového cukru

## Kategorie

Svatý Valentýn, Vegetariánská, Britská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Návštěva, Moučník