

# Makové řezy s krémem a broskvemi



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 10

6666 kalorií , 29 g cukrů , 490 g tuků , 101 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/makove-rezy-s-kremem-a-broskvemi>

## Příprava

Nejprve si připravíme sníh. Vyšleháme 6 bílků se 3 lžícemi studené vody a potom zašleháme polovinu cukru z celkové dávky. Změklé máslo (Hera nebo tuk na pečení) utřeme se zbylým cukrem a žloutky a opatrně přidáme ušlehaný sníh. Do tohoto základu zapracujeme mouku promíchanou s mákem a kypřícím práškem. Těsto vylijeme na vymazaný plech a vysypaný moukou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 180 °C asi 20 minut. Upečené těsto necháme zchladnout a mezitím si připravíme krém. Vyšleháme 250 g másla s 200 g moučkového cukru a zakysanou smetanou. Upečené vychladlé těsto potřeme višňovou nebo rybízovou marmeládou a poklademe těsně vedle sebe plátky nakrájených broskví z kompotu. Povrch makových řezů potřeme krémem a dáme vychladit.



### Tip k receptu

Makové řezy s krémem a broskvemi můžeme z polovičního množství všech surovin upéct i v dortové formě.

## Ingredience

- ✓ 110 g polohrubé mouky
- ✓ 120 g másla nebo Hery
- ✓ 200 g mletého máku
- ✓ 3 lžíce studené vody
- ✓ 160 g cukru krystal
- ✓ 1 balení kypřící prášek do pečiva
- ✓ 6 vajec
- ✓ 250 g másla na krém
- ✓ 200 g cukru moučka
- ✓ 2 balení zakysané smetany
- ✓ 1 višňová marmeláda
- ✓ 1 konzerva broskvového kompotu

## Kategorie

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

