

Ovocné piškotové řezy



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 dní 1h 0min , Čas vaření: 1h 0min

Celkový čas: 1 dní 2h 0min , Porce: 12

2466 kalorií , 4 g cukrů , 45 g tuků , 50 g bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/ovocne-piskotove-rezy>

Příprava

TĚSTO: Oddělíme žloutky od bílků. Bílky ušleháme s vodou a špetkou soli na tuhý sníh a postupně přidáváme polovinu krystalového cukru. Žloutky s druhou polovinou krystalového cukru a vanilkovým cukrem utřeme do pěny. Vařečkou opatrně přimícháme sníh a prosátou směs z mouky, škrobové moučky a prášku do pečiva. Zlehka zamícháme. Těsto nalijeme do formy a povrch uhladíme. Formu vložíme do střední části trouby vyhřáté na 180° C a pečeme asi 40-50 minut. Prvních 25-30 minut pečení troubu neotvíráme, jinak těsto klesne. Zda je těsto propečené, vyzkoušíme zapíchnutím špejle do středu dortu. Vychladlý korpus necháme odpočívat 12-24 hodin. **NÁPLŇ:** Uvaříme hustý pudink z mléka, cukru krupice a vanilkového pudinku. Necháme vychladit. Změklé máslo vyšleháme s moučkovým cukrem, postupně přidáváme hustý pudink a vyšleháme. Máslo i pudink by měli mít stejnou (pokojovou) teplotu. Korpus pomažeme krémem, obložíme ovocem (kompotovaným, čerstvým, mraženým) a zalijeme dortovým želé připraveným podle návodu.

Ingredience

- ✓ 120 g hladké mouky
- ✓ 80 g škrobové moučky
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 6 vajec
- ✓ 3-4 lžice studené vody
- ✓ špetka soli
- ✓ 180 g cukru krystal
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 600 ml mléka
- ✓ 2 pudingové prášky vanilkové
- ✓ 3 lžice cukru krupice
- ✓ 200 g cukru moučka
- ✓ 1 kostka másla
- ✓ 1 dortové želé připravené podle návodu
- ✓ ovoce

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Moučník

