

Pribináčkové řezy



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 20

3972 kalorií , 3 g cukrů , 264 g tuků , 134 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/pribinackove-rezy>

Příprava

Vejce vyšleháme s oběma cukry a olejem do pěny. Pak lehce vmícháme mouku s kypřícím práškem, kakao a ořechy. Těsto nalijeme na plech vyložený pečícím papírem a ve středně vyhřáté troubě pečeme asi 20 minut. Upečené necháme vychladnout. Tvaroh dáme do mísy, přilijeme šlehačku, přisypeme ztužovač a oba cukry. Šlehačem ušleháme do hustého krému. Do hotového vmícháme pribináčky. Krém natřeme na upečené těsto. Nakonec posypeme Grankem. Řezy necháme před podáváním odležet v chladu.

Ingredience

- ✓ Těsto: 150 g polohrubé mouky
- ✓ 150 g cukru krupice
- ✓ 120 ml slunečnicového oleje
- ✓ 4 vejce
- ✓ 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 3 lžičky kakaa
- ✓ 80 g mletých vlašských ořechů
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ Krém: 250 g tvarohu
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 2 kelímky smetanového krému (Pribináček)
- ✓ 1 sáček ztužovače šlehačky (Smeta fix)
- ✓ 4 lžičky cukru moučka
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ Granko na posypání moučníku

Kategorie

Výjimečný den, Narozneniny, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Děti do 5 let, Rodina, Moučník

