

# Pruhované řezy



Obtížnost:

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

**4409** kalorií , **1 g** cukrů , **237 g** tuků , **60 g** bílkovin

**Autor:** jessynka

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

## Příprava

Utřeme máslo s cukrem, přidáme všechna celá vejce, vanilkový cukr a dobře promícháme. Kypřicí prášek dobře rozmícháme do polohrubé mouky a mouku potom postupně přidáváme do těsta. Nakonec do těsta nalijeme smetanu ke šlehání a opět rozmícháme. Vzniklé těsto rozdělíme na tři díly, do každého dílu nasypeme jiný pudink a znovu promícháme. Získáme tak tři odlišně barevná těsta. Hlubší plech vymastíme a vysypeme hrubou moukou. Lžící pak klademe na plech kupky těsta - střídáme barvy. Na závěr těsto na plechu urovnáme. Pečeme při středním stupni asi 40 minut. Po upečení a vychladnutí můžeme potřít čokoládovou polevou.

## Ingredience

- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 250 g másla
- ✓ 300 g cukru moučka
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání
- ✓ 5 vajec
- ✓ 3 sáčky pudinkového prášku (každý jiné barvy- jahodový, vanilkový a kakaový)
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník