

Řezy s tvarohem a mandarinkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 15min

Celkový čas: 1h 0min , Porce: 10

194161 kalorií , 0 g cukrů , 704 g tuků , 5164 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/rezy-s-tvarohem-a-mandarinkou>

Příprava

Celá vejce vyšleháme s cukrem do pěny a postupně zašleháváme ostatní suroviny - olej a střídavě mléko a mouku promíchanou s prosátým kypřicím práškem. Těsto vylijeme na plech vyložený pečicím papírem a povrch urovnáme. Plech vložíme do vyhřáté trouby na 200°C a pečeme asi 15 minut. Uvaříme želé - 250 ml šťávy z kompotů promícháme s cukrem a želém a povaříme 1 minutu. Mléko, pudinkový prášek a tvarohy rozšleháme a nakonec zašleháme uvařené vlažné želé. Z upečeného studeného plátu odstraníme papír a nakrájíme na 3 stejné pruhy, prostřední použijeme na povrch. Spodní díl potřeme náplní, poklademe mandarinkami a opět trochu potřeme. Přiklopíme dalším pruhem těsta, opět potřeme náplní, poklademe zbývajícimi mandarinkami a potřeme zbytkem náplně. Na povrch položíme zbývajícícíc pruh a nepatrně stlačíme. Přečnávající náplň nožem rozetřeme po celém obvodu. Před krájením necháme asi 2 hodiny odležet a můžeme i pocukrovat.

Ingredience

- ✓ Na těsto - 2 vejce
- ✓ 200 ml krupicového cukru
- ✓ 125 ml slunečnicového oleje
- ✓ 125 ml mléka
- ✓ 375 ml polohrubé mouky
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ Na náplň - 2 mandarinkové kompoty
- ✓ 1 cukrárenské želé extra silné Dr. Oetker
- ✓ 200 ml mléka
- ✓ 2 lžičce cukru krupice
- ✓ 1 pudink bez vaření Crème Olé vanilka
- ✓ 500 g jemného tvarohu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Zavařeniny, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

