

Řezy z listového těsta Rox



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 6

2725 kalorií , **12 g** cukrů , **207 g** tuků , **39 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/rezy-z-listoveho-testa-rox>

Příprava

Listové těsto rozválíme a dáme na plech. Upečeme v troubě dozlatova. Mezitím si připravíme krém z mléka, pudinku a cukru. Následně přidáme máslo se žloutky a vyšleháme. Upečenou placku z těsta rozkrojíme napůl. Namažeme krémem a přidáme na něj druhou placku. Povrch polijeme polevou ze šťávy z půlky citrónu, rumu, marmelády a moučkového cukru. Necháme vychladnout a poté nakrájíme na řezy.

▣ Tip k receptu

Dezert je nejlepší druhý den, kdy se vše v lednici nádherně spojí.



Ingredience

- 40 dkg listového těsta
- 1 sáček pudinkového prášku
- 10 dkg másla
- 3 lžíce cukru moučky
- 2 dcl mléka
- 1/2 citrónu
- 1 lžíce rybízové marmelády
- 1 lžíce rumu
- 2 - 3 žloutky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka