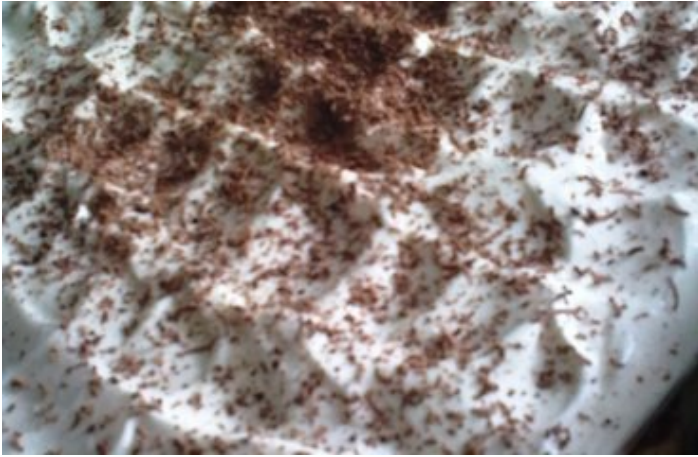


# Skořicové řezy



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 2h 20min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 3h 5min , Porce: 16

1565 kalorií , 1 g cukrů , 110 g tuků , 47 g bílkovin

Autor: kaccka

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

## Příprava

Tvarohy, cukr krupici, vanilkový cukr, vejce, prášek do pečiva, dětskou krupici a máslo důkladně ušleháme a nalijeme na vymazaný a kokosem vysypaný plech. Pečeme v troubě na cca 180 °C asi 45 minut (zkusíme špejlí). Po upečení těsto vychladíme, poté na něj nalijeme zakysanou smetanu, do které jsme zamíchali 2 lžičce moučkového cukru, nakonec posypeme skořicovým cukrem. Řezy se podávají vychlazené! Jsou vynikající, velmi osvěžující a nejsou moc sladké.

## Ingredience

- ✓ 3 tučné tvarohy
- ✓ 20 g cukru krupice
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 4 vejce
- ✓ 1 kypřící prášek do pečiva
- ✓ 4 lžičce dětské krupice
- ✓ 1/8 másla
- ✓ 3 zakysané smetany
- ✓ 2 lžičce cukru moučky
- ✓ 2 skořicové cukry

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Moučník

