

# Šlehačkové řezy



Obtížnost: 

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 12

**3297** kalorií , **1 g** cukrů , **195 g** tuků , **55 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

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

## Příprava

Máslo utřeme se žloutky a cukrem, ochutíme citrónovou kůrou, postupně vmícháme mouku a tuhý sníh z bílků. Těsto rozetřeme na máslem vymazaný a polohrubou moukou vysypaný plech a upečeme. Vychladlé těsto poklademe okapanými kompotovanými jahodami, pocukrujeme a nakrájíme na řezy, které pokryjeme vrstvou šlehačky, kterou jsme ochutnali vanilínovým cukrem.

## Ingredience

- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 200 g másla
- ✓ 5 vajec
- ✓ 150 g cukru moučka
- ✓ 1 lžíce citrónové kůry
- ✓ 1 konzerva jahodového kompotu
- ✓ 1 smetana ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru

## Kategorie

Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Moučník