

# Smetanové řezy s ananasem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 17min  
Celkový čas: 1h 17min , Porce: 8

**10778** kalorií , **5 g** cukrů , **127 g** tuků , **46 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/smetanove-rezy-s-ananasem>

## Příprava

Žĺtky vymiešame s 200 g cukru do peny, postupne pridávame olej, teplú vodu, preosiatu múku s práškom do pečiva a nakoniec tuhý sneh z bielkov. Cesto rozotrieme na vymazaný a múkou vysypaný plech a upečieme vo vyhriatej rúre pri 180 stupňoch. Z mlieka, kryštálového cukru a vanilkových práškov uvaríme hustý puding. Do vychladnutého vmiešame kyslé smotany a vymiešame na hladký krém. Krém natrieme na vychladnutú piškótu. Na krém poukladáme odkvapkané kúsky ananásu. Šľahačku vyšľaháme so zvyšným cukrom, niekoľko lyžíc si odložíme na ozdobenie, zvyšok rozotrieme na koláč, ozdobíme. Necháme v chladničke stuhnúť. Výborný osviežujúci zákusok.



### Tip k receptu

Pre sýtejšiu ananášovú chuť použijeme do pudingu miesto časti mlieka ananášovú šťavu. Tieto řezy by mohli byť chutné aj napríklad s jahodovým kompótom.

## Ingredience

- ✓ 4 vejce
- ✓ 240 g cukru moučky
- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 100 ml rostlinného oleje
- ✓ 10 lžíc vody
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 500 ml sladké smetany
- ✓ 1 l mléka
- ✓ 3 sáčky vanilkového pudinkového prášku
- ✓ 300 g cukru krystal
- ✓ konzerva ananášového kompotu
- ✓ 500 ml zakysané smetany

## Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník

