

Strouhané řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: **14**

504 kalorií , **4 g** cukrů , **45 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: misulinecka

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

Příprava

Těsto: 500 g hladké mouky, 1 máslo (250 g), 150 g cukru moučka, 2 žloutky, 1 prášek do pečiva, 5 lžic mléka, 2-3 lžíce kakaa Náplň: 750 g tvarohu, 2 žloutky, 1 vanilinový cukr, 150 - 200 g cukru (dle chuti), 3 lžíce rozehrátého másla, mléko (tak 50 ml), aby bylo těsto řidší, sníh ze 4 bílků Ze všech surovin vypracujeme hladké těsto, pokud se nám zdá příliš tuhé, můžeme přidat ještě trochu mléka. Těsto dáme uležet přes noc do ledničky. Druhý den si nachystáme náplň z tvarohu. Tvaroh smícháme se žloutky, vanilkovým cukrem, cukrem, máslem a přidáme mléko tak, aby byla náplň řidší. Nakonec vmícháme sníh ušlehaný ze 4 bílků. Těsto si rozdělíme na dvě části. První půlku nastrouháme (na hrubším struhadle) na vymazaný a vysypaný plech tak, aby bylo celé dno zakryté. Na nastrouhané těsto vylijeme tvarohovou náplň, přes kterou postrouháme druhou polovinu těsta. Takto připravené strouhané řezy dáme péci při teplotě cca 160°C, přibližně na 45 minut

Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 250 g másla
- 150 g moučkového cukru
- 2 žloutky
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 6 lžic polotučného mléka
- 2 lžíce kakaa
- 750 g jemného tvarohu
- 2 žloutky
- 1 sáček vanilkového cukru
- 150 g cukru moučka
- 3 lžíce másla
- 50 ml polotučného mléka
- sníh ze 4 bílků

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Klasika, Návštěva, Rodina, Moučník

Tip k receptu

Řezy jsou lepší až druhý den, kdy se rozleží a zvláční.

