

Trojbarevné řezy (Maja)



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 8

2088 kalorií , 1 g cukrů , 60 g tuků , 63 g bílkovin

Autor: Maja

Odkaz: <https://srecepty.cz/trojbarevne-rezy-maja>

Příprava

V míse utřeme změkrou Heru s cukrem a 5 žloutky. Mouku prosejeme s kypřícím práškem do pečiva. Do vaječné hmoty postupně přidáváme mouku, zakysanou smetanu a vanilkový cukr. Do této hmoty zlehka zamícháme sníh. Vzniklé těsto rozdělíme na tři díly, do každého přidáme jeden pudinkový prášek, každý s jinou příchutí (např. banánový, jahodový, karamelový). Na tukem vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech klademe střídavě různobarevné hromádky. Pečeme ve středně vyhřáté troubě. Upečenou buchtu pokropíme rumem a pocukrujeme.



Tip k receptu

Místo zakysané smetany lze použít šlehačku. Upečenou buchtu můžeme polít citronovou polevou a pokapat čokoládou.



Ingredience

- ✓ 1 balení Hery
- ✓ 25 dkg pískového cukru
- ✓ 5 vajec
- ✓ 1 balení zakysané smetany
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 30 dkg polohrubé mouky
- ✓ 1 balení kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 3 balení různých pudinků
- ✓ 10 lžic rumu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Moučník