

# Tyrolské ovocné řezy



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 12

**3506** kalorií , **4 g** cukrů , **161 g** tuků , **48 g** bílkovin

**Autor:** Tomáš Pavelka

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

## Příprava

Ovoce propláchneme vodou, odkapané podle potřeby překrájíme, přidáme mandle, zalijeme rumem, citronovou šťávou a necháme nejlépe do druhého dne rozležet. Několik kousků ovoce si schováme na ozdobu.

Utřeme do pěny máslo s cukrem a žloutky, vmícháme ovoce i s nálevem, mandle, na kousky nakrájenou čokoládu, mouku promíchanou s práškem do pečiva, skořicí a ml.hřebíčkem. Nakonec opatrně vmícháme ušlehaný sníh z bílků. Těsto dáme do máslem vytřené a hrubou moukou vysypané koláčové formy nebo pekáčku. Vložíme do předehřáté trouby a zvolna pečeme 40-50 minut.

Vyklopíme, vychladlý moučník ozdobíme čokoládovou nebo citronovou polevou, kousky ovoce a nakrájíme.

## Ingredience

- ✓ 150 g polohrubé mouky
- ✓ 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 lžička mleté skořice
- ✓ 3 ks umletých hřebíčků
- ✓ 100 g cukru moučka
- ✓ 140 g másla
- ✓ 3 ks vajec
- ✓ 150 g kandované citrónové a pomerančové kůry
- ✓ 100 g rozinek
- ✓ 50 g kandovaných třešní
- ✓ 50 g mandlí
- ✓ 50 g čokolády
- ✓ 5 cl rumu
- ✓ citronová šťáva z 1 plodu
- ✓ čokoládová poleva
- ✓ hrubá mouka a máslo na vymazání a vysypání formy

## Kategorie

Výjimečný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Návštěva, Moučník

