Višňové řezy

Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 50min , Porce: **8**

2750 kalorií , **0 g** cukrů , **217 g** tuků , **31 g** bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: https://srecepty.cz/visnove-rezy

Příprava

Sušenky s máslem promícháme a namačkáme na dno dortové formy nebo malého pekáčku na pečicí papír. Můžeme nechat 10 minut zapéct na 180 stupňů, směs se lépe spojí. Višňová náplň: Višně s vodou, 12 dkg cukru a 1 vanilkovým cukrem rozvaříme a zahustíme uvařeným pudinkem. Necháme vychladnout. Smetanová náplň: Šlehačku spojíme se zakysanou smetanou, 8 dkg cukru, 1 vanilkovým cukrem a rozpuštěnou želatinou. Postup: Na sušenky nalejeme polovinu smetanové náplně, poklademe piškoty a prochladlou višňovou náplní a zalejeme druhou polovinu smetanové náplně. Necháme částečně ztuhnout v lednici nebo chvíli v mrazničce. Po ztuhnutí polejeme uvařeným dortovým želé.

Tip k receptu

Podáváme důkladně vychlazené až druhý den, až se sušenky rozleží.

Ingredience

- 20 dkg nadrcených sušenek
- 10 dkg rozpuštěného másla
- 2 lžíce rumu
- 500 g vypeckovaných višní
- 2 dcl vody
- 20 dkg cukru krupice
- 2 vanilkové cukry
- 1 uvařený vanilkový pudink
- 1 ušlehaná šlehačka
- 1 zakysaná smetana
- 4 plátky želatiny
- červené dortové želé

Kategorie

Svátek matek, Česká, Léto, Finančně nenáročné, Ovoce, Něco extra, Rodina, Moučník, Svačinka