

# Výborné řezy



Obtížnost:

Čas přípravy: 2h 45min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 3h 25min , Porce: 16

4113 kalorií , 1 g cukrů , 219 g tuků , 81 g bílkovin

Autor: kaccka

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

## Příprava

Vejsce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Plech vymažeme a vysypeme. Žloutky vyšleháme s cukrem moučkou do husté pěny. Postupně přidáme olej, vodu a sítem prosátou mouku smíchanou s kypřícím práškem. Z bílků ušleháme tuhý sníh a lehce jej vmícháme do těsta. Těsto nalijeme na připravený plech a pečeme 30-40 minut dozlatova. Korpus necháme vychladnout. Zatím si připravíme krém. V mléce rozmícháme pudinky a cukr krupici a svaříme v hladký pudink. Pudink necháme důkladně vychladnout. Je lepší jej občas míchat, nevytvoří se nepříjemný škraloup. Do studeného pudinku vmícháme tvaroh, smetanu a kakao. Upečený a vychladlý piškot potřeme marmeládou a polovinou krému. Piškoty namáčíme do rumu a pokládáme na krém. Druhou polovinu krému rozetřeme na piškoty a posypeme nastrohanou čokoládou. Výborné řezy necháme ztuhnout, nakrájíme na libovolně velké kostky a můžeme podávat.

## Ingredience

- ✓ 250 g piškotů dětských
- ✓ 3 zakysané smetany
- ✓ 3 pudinky vanilkové příchuti
- ✓ 3 lžice kakaa
- ✓ 750 ml mléka
- ✓ 250 g tučného tvarohu
- ✓ 100 g čokolády na vaření
- ✓ 200 g polohrubé mouky
- ✓ 10 lžic horké vody
- ✓ 10 lžic rostlinného oleje
- ✓ 4 vejce
- ✓ 1/2 kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 200 g cukru moučky
- ✓ ovocnou marmeládu na namazání
- ✓ 100 ml rumu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Moučník