

Žloutkové řezy podle paní Charvátové



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 1

1097 kalorií , **6 g** cukrů , **6 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: Jitka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zloutkove-rezy-podle-pani-charvatove>

Příprava

Přísady zpracujeme v těsto, rozdělíme je na dva díly, každý díl hodně tence vyválíme (na velký plech). Jeden díl dáme na plech, vyložený pečicím papírem, těsto propícháme vidličkou. Placku prudce upečeme (na 200–250 °C) a hned vaříme krém. Ve studeném mléce rozmícháme 2 pudinkové prášky, přidáme cukr, máslo, rozmícháme dva žloutky a vaříme do zhoustnutí. Do hotového krému přidáme dle chuti 2–3 lžičce rumu, rozmícháme a horké naléváme na upečenou placku. Pak stejně jako první upečeme i druhou placku a ještě horkou ji překlopíme na vrstvu krému. Necháme vychladnout a ztuhnout, povrch vychladlého moučníku potřeme rybízovou zavařeninou a polijeme rumovou nebo citrónovou polevou. Hotovou buchtu krájíme na čtverce.



Ingredience

- ✓ Těsto: 300 g hladké mouky
- ✓ 200 g tuku (nejlepší je Iva)
- ✓ 5 lžic vody
- ✓ 3 lžičce 8% octa
- ✓ Krém: 1 l mléka
- ✓ 2 sáčky vanilkového pudinkového prášku
- ✓ cukr dle chuti
- ✓ kousek másla
- ✓ 2 žloutky
- ✓ trochu rumu
- ✓ rybízová marmeláda na potřeni
- ✓ rumová nebo citrónová poleva

Kategorie

Česká, Rodina, Moučník