

# Broskvové řezy



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 12

**1467** kalorií , **0 g** cukrů , **7 g** tuků , **45 g** bílkovin

**Autor:** Mall

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

## Příprava

Těsto rozdělíme na poloviny. Každou rozválíme na velikost plechu, potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme (225°C, 10 minut). Necháme vychladnout. Broskve zcedíme a pokrájíme na kostičky. Do mísy rozdrobíme tvaroh, posypeme cukrem, zalijeme smetanou ke šlehání a všechno dohromady vyšleháme dohladka. Pak krátce vešleháme zakysanou smetanu. Do velké mísy vysypeme ztužovač a zalijeme 150 ml kompotové šťávy (je-li jí málo, doplníme vodou). Ruční metličkou rychle šleháme asi půl minuty. Pak vmícháme asi dvě lžíce tvarohové hmoty, a pak po částech vmícháme zbytek. Nakonec vmícháme pokrájené broskve, případně dosladíme. Tuto hmotu natřeme na jeden upečený plát těsta a přikryjeme druhým plátem, který zlehka přimáčkneme. Dáme do ledničky ztuhnout. Před podáváním nakrájíme na čtverce či obdélníky a lehce pocukrujeme.

## Ingredience

- 1 balení (500 g) listového těsta
- 250 g měkkého tvarohu
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 200 g zakysané smetany
- 1 vanilkový cukr
- 4 lžíce cukru moučka (podle chuti)
- 1 broskvový kompot (420 g)
- 1 a 1/2 sáčku želatinového ztužovače

## Kategorie

Svátek matek, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Zavařeniny, Rodina, Moučník