

Kardinálovy řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

463 kalorií , **2 g** cukrů , **24 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: Hloušková

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

Příprava

Ze 3 bílků a 100 g cukru ušleháme tuhý sníh. Celé vejce, 2 žloutky, 50 g cukru ušleháme do pěny zlehka vmícháme mouku. Jeden cukrářský sáček naplníme sněhem a druhý piškotovým těstem. Na plech vyložený pečícím papírem stříkáme nejdříve ze sněhu pět pruhů po celé délce plechu asi 2 cm od sebe. Vezmeme sáček s piškotovým těstem a nastříkáme je mezi sněhové pruhy. Vynecháme větší mezeru a totéž nastříkáme na druhé půlce plechu. Pečeme ve vyhřáté troubě na 170°C asi 10 až 15 minut. Vychladlé řezy zbavíme papíru, oba pásy potřeme marmeládou, jeden z horní a druhý ze spodní strany. Na spodní díl nanese ušlehanou šlehačku se ztužovačem a přiklopíme druhým dílem.

Ingredience

- 4 vejce
- 150 g cukru krupice
- 40 g hladké mouky
- 250 ml smetany ke šlehání
- 1 sáček ztužovače šlehačky
- 4 lžíce ovocné marmelády

Kategorie

Výjimečný den, Německá, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník

