

Makové řezy s krémem a broskvemi



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 10

6666 kalorií , 29 g cukrů , 490 g tuků , 101 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/makove-rezy-s-kremem-a-broskvemi>

Příprava

Nejprve si připravíme sních. Vyšleháme 6 bílků se 3 lžícemi studené vody a potom zašleháme polovinu cukru z celkové dávky. Změklé máslo (Hera nebo tuk na pečení) utřeme se zbylým cukrem a žloutky a opatrně přidáme ušlehaný sních. Do tohoto základu zapracujeme mouku promíchanou s mákem a kypřícím práškem. Těsto vylijeme na vymazaný plech a vysypaný moukou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 180°C asi 20 minut. Upečené těsto necháme zchladnout a mezitím si připravíme krém. Vyšleháme 250 g másla s 200 g moučkového cukru a zakysanou smetanou. Upečené vychladlé těsto potřeme višňovou nebo rybízovou marmeládou a poklademe těsně vedle sebe plátky nakrájených broskví z kompotu. Povrch makových řezů potřeme krémem a dáme vychladit.

Tip k receptu

Makové řezy s krémem a broskvemi můžeme z polovičního množství všech surovin upéci i v dortové formě.

Ingredience

- 110 g polohrubé mouky
- 120 g másla nebo Hery
- 200 g mletého máku
- 3 lžíce studené vody
- 160 g cukru krystal
- 1 balení kypřící prášek do pečiva
- 6 vajec
- 250 g másla na krém
- 200 g cukru moučka
- 2 balení zakysané smetany
- 1 višňová marmeláda
- 1 konzerva broskvového kompotu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

