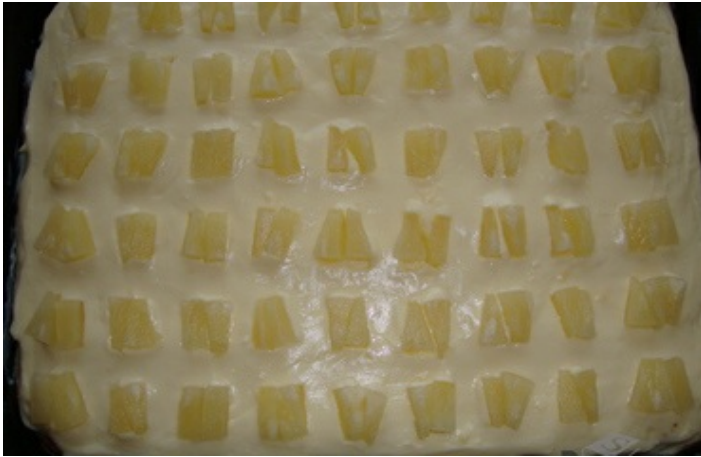


Smetanové řezy s ananasem



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 17min
Celkový čas: 1h 17min , Porce: 8

10778 kalorií , **5 g** cukrů , **127 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/smetanove-rezy-s-ananasem>

Příprava

Žloutky utřeme s 200 g cukru do pěny, postupně přidáváme olej, teplou vodu, prosetou mouku s práškem do pečiva a nakonec tuhý sníh z bílků. Těsto rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a upečeme ve vyhřáté troubě při 180 stupních.

Z mléka, krystalového cukru a vanilkových prášků uvaříme hustý pudink. Do vychladlého pudinku vmícháme zakysané smetany a utřeme v hladký krém. Krém natřeme na vychladlý piškot. Na krém poklademe okapané kousky ananasu.

Šlehačku vyšleháme se zbylým cukrem, několik lžic si odložíme na ozdobení, zbytek rozetřeme na koláč, ozdobíme.

Necháme v ledničce ztuhnout.

Ingredience

- 4 vejce
- 240 g cukru moučky
- 200 g hladké mouky
- 100 ml rostlinného oleje
- 10 lžic vody
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 500 ml sladké smetany
- 1 l mléka
- 3 sáčky vanilkového pudinkového prášku
- 300 g cukru krystal
- 500 ml zakysané smetany
- konzerva ananasového kompotu

Tip k receptu

Pro sytější ananasovou chuť použijeme do pudinku místo části mléka ananasovou šťávu. Tyto řezy by mohly být chutné například i s jahodovým kompotem.

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník

