Budapešťské řezy - "žerbó"

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: **10**

4928 kalorií , **4 g** cukrů , **256 g** tuků , **56 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/budapestske-rezy-zerbo

Příprava

Všetky prísady zmiesime a cesto rozdelíme na tri časti. Každú rozvaľkáme. prvú časť dáme na plech, potrieme najprv tenšiou vrstvou ríbezľového alebo iného pikantného lekváru (džemu). Na ňu potom dáme orechovú plnku: Uvaríme husty sirup zo 150g cukru, 2 lyžíc vody, 4 lyžíc rumu, do toho pridáme zomleté orechy a citrónovú kôru. Orechovú plnku prikryjeme druhou časťou cesta, opäť ju potrieme lekvárom a orechovou plnkou a prikryjeme vrstvou cesta. Vrchnú vrstvu cesta poprepichujeme vidličkou, aby sa nenadula, a cesto vložíme do vyhriatej rúry a upečieme.

Tip k receptu

Upečené rezy posypeme cukrom alebo polejeme čokoládovou polevou. Rezy necháme odležať aspoň 24 hodín a až potom pokrájame na rezy. Tieto rezy pôvodne pripravovali v známej cukrárni na námesti Vorosmartyho, ktorej vlastíkom bola rodina Zserbóovcov. Originálne rezy sú plnené Hustým ríbezľovým lekvárom.

Ingredience

- Těsto: 250 g krupicové mouky
- 200 g másla
- 50 g cukru moučka
- 2 žloutky
- 20 g droždí
- 4 lžíce mléka
- špetka sody bikarbóny
- špetka soli
- Náplň: 150 g pomletých vlašských ořechů
- 150 g cukru moučka
- 2 lžíce vody
- 4 lžíce rumu
- 1 lžička citronové kůry
- 250 g rybízového džemu

Kategorie

Vánoce, Maďarská, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Labužník, Cukroví