Listové řezy s hroznovým vínem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **1**

1469 kalorií , **75 g** cukrů , **33 g** tuků , **107 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/listove-rezy-s-hroznovym-vinem

Příprava

Těsto rozdělíme na půl. Z každé poloviny vyválíme obdélník a upečeme na plechu vyloženém pečícím papírem. Tvaroh smícháme s jogurtem, přidáme cukr (kdo má rád více sladké, může přidat cukr podle chuti), vanilkový cukr, rum a dobře promícháme. Želatinový ztužovač připravíme podle návodu na obalu a ihned vmícháme do tvarohu. Jednu placku potřeme polovinou tvarohu, poklademe bobulkami vína, které přepůlíme a vyndáme z nich větší semínka. Vše pokapeme vaječným likérem. Přiložíme druhou placku, potřeme ji zbytkem tvarohového krému. Čokoládovou polevu rozehřejeme, řezy pocákáme. Zbytek polevy si vymáčkneme do misky. Poloviny bobulek vína párátkem namáčíme do polevy a klademe na povrch řezů. Před krájením necháme dobře ztuhnout v chladu.

Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 500 g hroznového vína
- 500 g tvarohu
- 250 g bílého jogurtu
- asi 4 lžíce cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 2 lžíce rumu
- 1 sáček želatinového ztužovače
- asi 3 lžíce vaječného likéru
- 1 sáček čokoládové polevy

Kategorie

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