# Pribináčkové řezy

**Obtížnost:**

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: **20**

**3972** kalorií , **3 g** cukrů , **264 g** tuků , **134 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** https://srecepty.cz/pribinackove-rezy

## Příprava

Vejce vyšleháme s oběma cukry a olejem do pěny. Pak lehce vmícháme mouku s kypřícím práškem, kakao a ořechy. Těsto nalijeme na plech vyložený pečícím papírem a ve středně vyhřáté troubě pečeme asi 20 minut. Upečené necháme vychladnout. Tvaroh dáme do mísy, přilijeme šlehačku, přisypeme ztužovač a oba cukry. Šlehačem ušleháme do hustého krému. Do hotového vmícháme pribináčky. Krém natřeme na upečené těsto. Nakonec posypeme Grankem. Řezy necháme před podáváním odležet v chladu.

## Ingredience

- Těsto: 150 g polohrubé mouky
- 150 g cukru krupice
- 120 ml slunečnicového oleje
- 4 vejce
- 1 sáček kypřícího prášku do pečiva
- 3 lžíce kakaa
- 80 g mletých vlašských ořechů
- 1 sáček vanilkového cukru
- Krém: 250 g tvarohu
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 2 kelímky smetanového krému (Pribináček)
- 1 sáček ztužovače šlehačky (Smeta fix)
- 4 lžíce cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- Granko na posypání moučníku

## Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Děti do 5 let, Rodina, Moučník