

Sunquickové řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

6000 kalorií , **4 g** cukrů , **294 g** tuků , **112 g** bílkovin

Autor: oriestok

Odkaz: <https://srecepty.cz/sunquickove-rezy>

Příprava

Postupně si upečeme 3 piškotové těsta. Na každé vyšleháme 4 bílky se 4 lžícemi cukru krystal, postupně zašleháme 4 žloutky a nakonec vmícháme 4 lžíce hrubé mouky. Těsto rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem a upečeme. Na náplň vyšleháme nad parou 3 celá vejce se 180 g cukru moučka a do vychladlé hmoty přimícháme 250 g másla. Sirup: svaříme 250 ml sirupu s 1 hrnkem cukru moučka a necháme vychladit. Na těsto natřeme polovinu náplně, na ni druhé těsto, které polejeme sirupem. Nakonec natřeme poslední díl náplně a položíme třetí těsto. Vrch libovolně ozdobíme, např. bílou čokoládovou polevou.



Ingredience

- 15 vajec
- 12 lžic hrubé mouky
- 12 lžic cukru krystal
- 180 g cukru moučka
- 250 g másla
- 250 ml pomarančového sirupu - Sunquicku
- 1 hrneček cukru moučka

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Návštěva, Dezert