Žloutkové řezy podle paní Charvátové

Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **1**

1097 kalorií , **6 g** cukrů , **6 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: Jitka

Odkaz: https://srecepty.cz/zloutkove-rezy-podle-pani-charvatove

Příprava

Přísady zpracujeme v těsto, rozdělíme je na dva díly, každý díl hodně tence vyválíme (na velký plech). Jeden díl dáme na plech, vyložený pečicím papírem, těsto propícháme vidličkou. Placku prudce upečeme (na 200–250°C) a hned vaříme krém. Ve studeném mléce rozmícháme 2 pudinkové prášky, přidáme cukr, máslo,rozmícháme dva žloutky a vaříme do zhoustnutí. Do hotového krému přidáme dle chuti 2–3 lžíce rumu, rozmícháme a horké naléváme na upečenou placku. Pak stejně jako první upečeme i druhou placku a ještě horkou ji překlopíme na vrstvu krému. Necháme vychladnout a ztuhnout, povrch vychladlého moučníku potřeme rybízovou zavařeninou a polijeme rumovou nebo citrónovou polevou. Hotovou buchtu krájíme na čtverce.

Ingredience

- Těsto: 300 g hladké mouky
- 200 g tuku (nejlepší je Iva)
- 5 lžic vody
- 3 lžíce 8% octa
- Krém: 1 l mléka
- 2 sáčky vanilkového pudinkového prášku
- cukr dle chuti
- kousek másla
- 2 žloutky
- trochu rumu
- rybízová marmeláda na potření
- rumová nebo citrónová poleva

Kategorie

Česká, Rodina, Moučník