

Žloutkové řezy podle Petra

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 40min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 8

6739 kalorií , **5 g** cukrů , **345 g** tuků , **77 g** bílkovin

Autor: barbora studená

Odkaz: <https://srecepty.cz/zloutkove-rezy-podle-petra>

Příprava

Zpracujeme těsto (250g hladké mouky, 250g hrubé mouky, 160g hery, 120g cukru, 2 celá vejce, 1 vanilkový cukr, 1/2 prášku do pečiva) a uděláme dvě placky (vyválíme placku, natočíme ji na váleček a přeneseme na plech, doválíme po celém plechu). Upečeme při 180 stupních dorůžova. 2 plechy + ventilátor 15 až 20 minut. Krém: 0,5l mléka, 8 lžic hrubé mouky svaříme na kaši (hustou) a necháme vychladnout. Pak uděláme krém (250g másla, 200g cukru), do mísy dáme část cukru + část másla a třeme ručním šlehačem, přidáváme postupně kaši, máslo, cukr a vyšleháme krém. Postup při plnění placek: 1. na spodní placku natřeme rybízovou zavařeninu, 2. pak krém, 3. piškoty namáčené v rumu, 4. pak krém, 5. přiklopíme druhou plackou. Nakonec řezy polijeme citronovou polevou: 1/2 citronové šťávy, cukr, lžičku bílku a šleháme vidličkou až je poleva bílá.

Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 350 g hrubé mouky
- 160 g Hery
- 320 g cukru krupice
- 250 g másla
- 500 ml mléka
- 2 lžíce citronové šťávy
- 1 vanilkový cukr
- 2 vejce
- 1/2 prášku do pečiva
- 1 balení dětských piškotů
- 100 ml rumu
- 3 lžíce rybízové zavařeniny

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Návštěva, Moučník