

Žloutkové řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **16**

1810 kalorií , **0 g** cukrů , **130 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

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

Příprava

Listová těsta vyválíme na velikost plechu a v předehřáté troubě upečeme do křupava. Upečené pláty necháme vychladnout. Připravíme si krém: pudink uvaříme klasicky, jak jsme zvyklí, jen přidáme 2 lžíce hrubé mouky. Do husté hmoty vmícháme Heru a podle chuti rum. Celou hmotu během chladnutí můžeme ještě vyšlehat ručním šlehačem. Krémem potřeme jeden listový plát a přikryjeme druhým. Vrch potřeme polevou utřenou ze 3 lžic horké vody, 3 lžic citrónové šťávy, 10 dkg cukru moučka, kapky oleje a podle chuti rumu. Řez necháme v chladu ztuhnout, nejlépe přes noc.

Ingredience

- 2 balení listového těsta
- 1 l mléka
- 2 sáčky vanilkového pudinku
- 70 g cukru krupice
- 170 g Hery
- 2 lžíce hrubé mouky
- 4 lžíce rumu
- 100 g cukru moučka
- 3 kapky rostlinného oleje
- 3 lžíce vody
- 3 lžíce citrónové šťávy

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník