

Orechové rezy s bielkovým snehom



Ingrediencie

CESTO 1

600	gramov	hladka múka špecial(cesto)
300	gramov	palmarín
200	gramov	praskový cukor
1	kus	prášok do pečiva
6	kusy	zltky
4	polievkové lyžice	mlieko

CESTO 2

6	kusy	bielky(bielková pena)
300	gramov	kryštálový cukor
1	štipka	soľ

PLNKA

4	polievkové lyžice	nasekané vlašské orechy
500	millilitrov	mlieko(plnka)
5	polievkové lyžice	polohruba muka
100	gramov	kryštálový cukor
1	kus	vanilkový cukor
250	gramov	maslo

Inštrukcie

Cesto:

palmarín, preosiatu múku s práškom do pečiva, práškový cukor, mlieko a žĺtky vymiesime na hladké cesto. zabalíme ho do potravinárskej fólie a odložíme na 30 minút do chladničky. Potom ho rozdelíme na 3 časti, každú časť rozvalkáme a pomocou valčeka preniesieme na vymastený a múkou vysypaný plech, potrieme bielkovým snehom asi 1 cm od okraja, aby sa sneh neroztiekol a posypeme nasekanými vlašskými orechami. Upečieme a necháme vychladnúť. Plech rozmer rozmer 28x38 cm, teplota 180°C 20 minút. Údaje sú iba orientačné, každý sa musí riadiť svojou rúrou.

Bielková pena:

bielky vyšľaháme so štipkou soli do peny, po lyžiciach zašľaháme cukor na hustú penu.

Plnka:

v časti mlieka rozmiešame múku. Zvyšné mlieko dáme variť s cukrom a vanilkovým cukrom, primiešame mlieko s múkou a uvaríme na hustú kašu. necháme vychladnúť. Maslo izbovej teploty vyšľaháme a po častiach pridávame vychladnutú kašu. Spojíme na hladký krém. Rozdelíme na dve časti.

Ukladáme nasledovne:

prvý plát potrieme polovicou plnky, priložíme druhý plát, potrieme druhou časťou plnky a prikryjeme posledným tretím plátom. Mierne pritlačíme. Necháme postáť do druhého dňa. Pokrájame na rezy, sú výborné.