

Řezy „den a noc“

„Řezy ‚den a noc‘! Moje sestra je sice výborná kuchařka, ale pečení je její slabá stránka. Jediné, co umí upéct je tento dezert, tudíž mám recept od ní.“

Řezy

- 1 hrnek polohrubé mouky
- 2 hrnky hladké mouky
- 1,5 hrnku cukru
- 1 prášek do perníku
- 1 vanilkový cukr
- 2 hrnky plnotučného mléka
- 1 hrnek oleje
- 3 lžíce rybízové marmelády
- 2 vejce
- 1 lžička skořice
- 3 lžíce hořkého kakaa

Smícháme všechny suché suroviny a postupně přidáváme všechny tekutiny. Krátce vyšleháme a vylijeme na větší plech (aby byl korpus spíše větší, než vysoký), popřípadě po upečení seřízneme.

Náplň

- 4 plnotučné tvarohy
- vanilkový cukr
- citronová šťáva
- panák rumu
- cukr na dochucení

Smícháme tvaroh a ostatní ingredience a potřeme jím vychladlý perníkový korpus.

Poleva

- 750 ml pomerančového džusu 100%
- 2 vanilkové pudinky
- 4 lžíce cukru

+ šlehačka, lístky máty, ostružiny (na ozdobu)

Džus s pudinkem uvedeme k varu a provaříme, dokud není poleva tuhá. Polevu musíme lít na korpus horkou, aby nám vznikla hladká, lesklá vrstva. Tvaroh pod ní musí být velmi tuhý.

Řezy dáme vychladnout a potom odekorujeme šlehačkou, lístky máty a ostružinami.





