

Walevské řezy

„Variace na Walevskou jsou v naší rodině nejvíc oblíbené. Pro soutěž jsem vybrala variantu venkovskou, s povidly a plátky mandlí.”

Křehké těsto

250 g hladké mouky
40 g moučkového cukru
100 g změkklého másla
3 žloutky
1 rovná lžička prášku do pečiva

+ povidla
+ bílkový sníh (6 bílků, 300 g krupicového cukru, 1 lžíce
bramborového škrobu)
+ 100 g plátkovaných mandlí

Ze surovin na křehké těsto vypracujeme těsto a dáme chvíli do lednice. Poté ho vyvalováním a vtlačováním namačkáme v tenké vrstvě na plech (drobí se).

Tuto vrstvu bohatě pomažeme povidly a na povidla opatrně rozetřeme bílkový sníh (bílků, cukr a škrob) a hustě posypeme plátky mandlí.

Pečeme cca 40 minut v předehřáté troubě na 170 °C.

Krém

250 ml mléka
15 g hladké mouky
10 g bramborového škrobu
1 žloutek
35 g cukru krupice
trošku vanilkového extraktu
100 g másla

Zatímco se peče, uvaříme si na krém kaši. Mléko rozdělíme na poloviny, jednu polovinu svaříme s cukrem a vanilkou, ve druhé rozšleháme mouku, žloutek, škrob a uvaříme jako pudink.

Přikryjeme fólií a necháme v ledničce vychladnout.

Následně vyšleháme máslo a zašleháme kaši. Kaše má tendenci se srážet, ale pomůže ji nahřát trochu v páře a přešlehat.

Dokončení

mandle

Řezy po upečení a vychladnutí překrojíme podélně na 2 kusy. Jednu část potřeme krémem a druhou přiklopíme mandlemi nahoru.

Necháme vychladit a nakrájíme na řezy.





