



# Ananasové VEGA řezy

asi 24 porcí



střední obtížnost

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mléko s octem a necháme asi 10 minut stát. V jiné míse smícháme mouku s cukrem, škrobem, kypřicím práškem, sodou a solí. K mléku přidáme olej a vanilkovou pastu a zamícháme. Poté nalijeme do mísy s moukou a vymícháme dohladka. Těsto nanese do vymazaného a moukou vysypaného plechu a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 20 minut**

- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně smícháme Creme VEGA s cukrem. Náplň nanese na vychladlý korpus a uhladíme. Důkladně odkapaný kompot rozdělíme na povrch náplně a opatrně vtlačíme do náplně. Šťávu z kompotu doplníme vodou nebo ananasovým džusem do 500 ml a nalijeme do kastrůlku. Vmícháme VEGA gel a přivedeme do varu. Povaříme asi minutu a poté pomalu nalijeme na povrch a necháme ztuhnout. Uložíme do chladničky asi na 3 hodiny ztuhnout.

## Přísady::

### Na těsto:

400 ml ovesné mléko nebo sójové mléko  
2 KL jablečný ocet  
290 g hladká mouka  
160 g cukr  
45 g Gustin bez lepku Dr. Oetker  
3 zarovnané KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
1 zarovnaná KL Jedlá soda Dr. Oetker  
sůl  
75 ml olej  
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker

### Na náplň:

4 balení Creme VEGA Dr. Oetker  
6 PL moučkový cukr  
350 g ananasový kompot kousky (hmotnost po odkapání)  
asi 350 ml voda nebo ananasový džus na doplnění šťávy z kompotu do 500 ml  
2 balení VEGA Gel Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
plech na pečení s vyšším okrajem (30 x 40 cm)

