



Bezové řezy

asi 24 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme bílky se solí elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni na tuhý sníh. V jiné míse vyšleháme žloutky s cukrem a vodou do pěny. Přidáme sníh z bílků a mouku smíchanou s kypřicím práškem a zlehka zamícháme. Těsto nanese na vymazaný a moukou vysypaný plech a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: 30 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně uvaříme oba balíčky Zlatého klasu podle návodu na obale, jen místo mléka použijeme bezový sirup smíchaný s vodou. Hustý uvařený Zlatý klas ihned zakryjeme potravinářskou fólií a při pokojové teplotě ho necháme zcela vychladnout. V míse vyšleháme změkklé máslo s mascarpone a po částech zašleháváme Zlatý klas. Náplň nanese na korpus a uhladíme.
- 4 Na ozdobení v míse vyšleháme šlehačku s mlékem elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Nakonec do šlehačky krátce zašleháme bezový sirup. Šlehačkou potřeme povrch moučnicku a uložíme asi na dvě hodiny do chladničky. Moučnick před podáváním dozdobíme kůrou z limetky a nakrájíme na řezy.

Přísady:

Na těsto:

5 ks bílek
sůl
5 ks žloutek
200 g moučkový cukr
5 PL voda horká
200 g mouka polohrubá
1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na náplň:

2 balíčky Zlatý klas Dr. Oetker
400 ml bezový sirup
200 ml voda
50 g máslo změkklé
200 g mascarpone

Na ozdobení:

2 balíčky Šlehačka v prášku Dr. Oetker
300 ml mléko polotučné
2 PL bezový sirup
limetková kůra z 1 chemicky neošetřené limetky

Ještě potřebujeme:

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





©Dr. Oetker · Americká 2335 · Kladno · www.oetker.cz
Zákaznická linka: e-mail: oetker@oetker.cz · tel. 844 638 537