



Broskvovo-tvarohové řezy

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 30 minut



- 1 Na těsto ušleháme v míse žloutky s cukrem, přidáme vlažnou vodu a šleháme do pěny. Pomalu přisypáváme mouku smíchanou s kypřicím práškem a zlehka vmícháme sníh z bílků. Těsto vylijeme do pekáčku vyloženého pečicím papírem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C
Horkovzdušná trouba: 180 °C
Doba pečení: asi 20 minut

- 2 Po vychladnutí korpus rozpůlíme na dva tenké pláty a otočíme tak, aby byla vrchní a spodní část (upečené části) uvnitř buchty (stranou k náplni).
- 3 Na přípravu želatinu necháme nabobtnat ve vodě s rumem. Tvaroh rozšleháme s cukrem, vanilinovým cukrem a mlékem a potom dobře vmícháme ušlehanou šlehačku. Namočenou želatinu rozehřejeme ve vodní lázni (nesmí se vařit!). Želatinu necháme trochu zchladnout a pak ji důkladně vmícháme do tvarohovo-šlehačkové směsi.
- 4 1/4 náplně dáme stranou a do zbytku vmícháme broskve nakrájené na drobné kousky. Náplň natřeme na plát korpusu a přikryjeme druhým plátem. Trochu přitlačíme korpus ke krému.

Přísady::

Na těsto:

200 g moučkový cukr
4 ks žloutek
8 - 10 PL voda vlažná
250 g mouka hrubá
1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
4 ks bílek

Na náplň:

1 balíček Dort-želé čiré Dr. Oetker
50 ml voda
3 PL rum
500 ml smetana ke šlehání 33%
2 balíčky Vanilinový cukr Dr. Oetker
250 g tvaroh polotučný měkký (lze i tučný)
2 PL mléko polotučné
2 PL cukr
velký kompot broskví nebo 400g
čerstvých omytých a vypeckovaných
broskví (možno též i meruněk)

Na ozdobení:

broskve nebo meruňky - vykrájet
kolečka
čokoládové hoblinky





- 5 Nápě, kterou jsme dali stranou, natřeme na horní stranu moučnku. Ozdobíme v řadách kousky ovoce a posypeme hoblinkami čokolády. Necháme ztuhnout v lednici do druhého dne.

