


Holandské řezy

O nás 12 porcí

 snadná příprava

 up to 40 Min.



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku se sodou a cukrem. Přidáme vejce, zakysanou smetanu, med a máslo nebo margarín a ručně vypracujeme na hladké těsto. Těsto rozdělíme na dva díly a každý díl pomocí válečku vyválíme na plát o velikosti 30 x 40 cm a přeneseme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: O nás 10 Minuty

- 2 Pláty necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému nalijeme do kastrůlku 200 ml mléka a přivedeme k varu. Ve zbylém mléce rozmícháme Zlatý klas s cukrem. Nalijeme do vroucího mléka a povaříme asi 1 minutu. Za občasných zamíchání necháme krém zcela vychladnout. Krém, máslo a rum vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšší stupni dohladka. Do poloviny krému zamícháme kakao.
- 4 Pláty rozkrojíme na poloviny. Plát potřeme nejdříve tmavým krémem a zakryjeme druhým plátem. Druhý plát potřeme džemem a přiložíme třetí plát, který potřeme světlým krémem. Přiložíme poslední plát. Pláty zatížíme a nejlépe do druhého dne necháme v chladničce uležet.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

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

Na těsto:

500 g hladká mouka
1 zarovnaná KL Jedlá soda Dr. Oetker
160 g moučkový cukr
2 ks vejce
150 g zakysaná smetana
4 PL med tekutého
60 g máslo nebo margarínu změkklého

Na krém:

300 ml mléko polotučné
1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
100 g cukr
250 g máslo změkklého
2 PL rum
1 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker
2 PL džem meruňkový

Na ozdobení:

1 balíček Poleva v prášku
citrónová příchut' Dr. Oetker
3 PL voda studené nebo mléka



- 5 Na ozdobení polevu připravíme podle návodu na obale s vodou nebo mlékem. Povrch moučnicku potřeme a do podávání uchováváme v chladničce.

