



# Královské řezy

asi 25 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta na pracovní plochu dáme mouku, tuk, žloutky a ručně zpracujeme těsto, které dáme na 2 hodiny do chladu.
- 2 Na přípravu náplně vyšleháme vejce, cukr a vanilínový cukr elektrickým ručním šlehačem do pěny. Přidáme prosáté kakao a vmícháme oříšky.
- 3 Na přípravu krému dáme vařit 200 ml mléka a do zbylých 100 ml rozmícháme pudink s cukrem a následně zavaříme do ohřátého mléka a uvaříme pudink. Za občasného míchání ho necháme vychladnout.
- 4 Těsto rozdělíme na polovinu. Z jedné poloviny vyválíme na pomoučněném pracovní ploše plát o velikosti 40 x 30 cm, který přeneseme na vymazaný plech. Na těsto natřeme ořechovou náplň. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme (druhý díl těsta zpracujeme později).

**Elektrická trouba: 190 °C**

**Horkovzdušná trouba: 170 °C**

**Doba pečení: asi 20 - 25 minut**

- 5 Po upečení necháme vychladnout.

## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

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

### Na těsto:

400 g mouka polohrubá  
250 g máslo změkklého  
2 ks žloutek

### Na náplň:

4 ks vejce  
120 g moučkový cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
2 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker  
150 g ořechy vlašské mletých

### Na krém:

300 ml mléko polotučné  
1 balíček Naturamyl Puding vanilka příchutí Dr. Oetker  
4 PL moučkový cukr  
250 g máslo změkklého  
2 PL rum





- 6 Druhý díl těsta vyválíme na pomoučněném vále na plát asi 2 mm silný a rádýlkem nakrájíme na obdélníky o velikosti asi 4 x 5 cm. Obdélníčky přendáme nožem na vymazaný plech a upečeme do růžova.

**Elektrická trouba: 200 °C**

**Horkovzdušná trouba: 180 °C**

**Doba pečení: asi 10 - 15 minut**

- 7 Na přípravu krému máslo vyšleháme elektrickým ručním šlehačem do pěny. Po částech přidáme pudink a rum a vyšleháme do hladka. Krém natřeme na studený moučník, uhladíme a stejnoměrně na něj naskládáme studené upečené obdélníčky. Moučník dáme alespoň na 2 hodiny do chladna. Před servírováním nakrájíme a pocukrujeme.

