



# Krémové řezy

asi 25 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta ušleháme bílky elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni, postupně za stálého šlehání přidáváme cukr a ušleháme dotuha. Ořechy s moukou dobře smícháme a opatrně ručně zlehka vmícháme do ušlehaných bílků. Těsto rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 20 minut**

- 2 Po upečení těsto ihned po délce plechu rozkrojíme na čtyři stejné pruhy a necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně smícháme v kastrůlku mléko, žloutky, cukr a vanilínový cukr a za stálého míchání přivedeme k varu. Odstavíme z plotny a za občasného míchání necháme vychladnout. Máslo vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Postupně přidáváme vychladlý krém a vše elektrickým ručním šlehačem vyšleháme na nejvyšším stupni do krémové konzistence.
- 4 Vychladlé upečené proužky oddělíme od papíru, potřeme krémem a složíme do řezu. Dáme na 2 hodiny do chladničky vychladit.

## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

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

### Na těsto:

5 ks bílek  
190 g moučkový cukr  
190 g ořechy vlašské mletých  
3 zarovnaná PL hladká mouka

### Na náplň:

60 ml mléko polotučné  
5 ks žloutek  
50 g moučkový cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
200 g máslo změkklého

### Na polevu:

30 ml citrónová šťáva  
100 g moučkový cukr





- 5 Na přípravu polevy smícháme citrónovou šťávu a cukr a řezy potřeme. Jakmile poleva ztuhne, nakrájíme řezy.

