



Lahodné borůvkové řezy

asi 24 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta šleháme vejce v míse elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni po dobu 1 minuty do pěny. Přidáme cukr, vanilínový cukr a citrónovou kůru a šleháme další 2 minuty. Mouku smícháme s kypřicím práškem a krátce vmícháme na nejnižším stupni do směsi. Polovinu piškotového těsta nanese na plech vyložený papírem na pečení a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme. Druhou polovinu těsta upečeme stejným způsobem.

Elektrická trouba: 200 °C
Horkovzdušná trouba: 180 °C
Doba pečení: asi 7 minut

- 2 Plát těsta opatrně uvolníme, vyklopíme přímo na pracovní plochu a necháme vychladnout i s papírem na pečení. Papír opatrně stáhneme. Jeden plát vložíme do plechu na pečení s vyšším okrajem.
- 3 Na přípravu náplně borůvky omyjeme. Polovinu borůvek rozmixujeme ponorným mixérem, přidáme tvaroh, cukr, vanilínový cukr a citrónovou šťávu. Smetanu ke šlehání ušleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Želatinový ztužovač připravíme s vodou podle návodu na obale a vmícháme do směsi. Nakonec opatrně vmícháme do směsi ušlehanou šlehačku a zbytek celých borůvek. Krém nanese na korpus, uhladíme a zakryjeme druhým plátem těsta.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

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

Na těsto:

6 ks vejce
250 g cukr
2 balíčky Vanilínový cukr Dr. Oetker
3 PL citrónová kůra (z 1 chemicky neošetřeného citrónu)
250 g hladká mouka
2 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na náplň:

500 g borůvky
250 g tvaroh polotučný
60 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
3 PL citrónová šťáva (z 1 chemicky neošetřeného citrónu)
500 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Želatinový ztužovač Dr. Oetker
100 ml voda vlažná

Na posypání:

1 zarovnaná PL moučkový cukr





- 4 Rezy uložíme nejméně na 2 hodiny do chladničky. Rozkrájíme na trojúhelníky a posypeme moučkovým cukrem. Popřípadě ozdobíme borůvkami a lístky máty.

