



# Metro řezy

asi 40 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme bílky elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Žloutky vyšleháme s cukrem a vanilínovým cukrem na nejvyšším stupni do pěny a krátce zašleháme smetanu. Mouku smícháme s kypřicím práškem a střídavě se sněhem vařečkou vmícháme do pěny. Těsto rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 170 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 150 °C**  
**Doba pečení: asi 30 minut**

- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému vyšleháme máslo s cukrem a vanilkovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Postupně zašleháváme rum.
- 4 Korpus nakrájíme na 40 kusů (asi 7 x 4 cm).
- 5 Fondán pomocí válečku vyválíme na tenký plát o tloušťce asi 2 mm. Nožem plát nakrájíme na pruhy o šířce 6 cm.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

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

### Na těsto:

3 ks bílek  
3 ks žloutek  
250 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
250 ml smetana ke šlehání 33%  
500 g mouka polohrubá  
1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

### Na krém:

200 g máslo změkčelo  
100 g moučkový cukr  
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker  
3 PL rum

### Na ozdobení:

2 balíčky Fondán bílá potahovací hmota Dr. Oetker  
2 balíčky Poleva tmavá Dr. Oetker





- 6 Každý kus korpusu pomocí nože potřeme krémem po všech čtyřech delších stranách a obalíme fondánovým plátem. Zbytek plátu odkrojíme a spoje lehce přitlačíme k sobě. Zbýlý fondán znovu spojíme a opět vyválíme.
- 7 Polevu rozpustíme ve vodní lázni a konce řezů postupně namáčíme po obou stranách do polevy. Naskládáme na pečící papír a uložíme do chladničky.

Tip:

- Pokud se fondán lepí, lehce ho podsypáváme moučkovým cukrem. Krém můžeme nahradit Krémovou náplní vanilkovou Dr. Oetker připravenou podle návodu na obale s máslem.

