



Nadýchané švestkové řezy

asi 16 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v kastrůlku svaříme vodu s máslem nebo margarínem. Přidáme mouku se solí a vařečkou vymícháme hladké těsto, které se nelepí na okraj kastrůlku. Těsto vložíme do mísy. Přidáme vejce a elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni vyšleháme dohladka. Těsto rozdělíme na poloviny a rozetřeme na vymazané plechy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme každý plech 20 minut.

Elektrická trouba: 200 °C
Horkovzdušná trouba: 180 °C
Doba pečení: asi 20 minut

- 2 Pláty necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně necháme švestky na sítku odkapat a šťávu přitom zachytíme. Švestky nakrájíme na menší kousky.
- 4 V kastrůlku smícháme šťávu z kompotu s cukrem, skořicovým cukrem a želé a asi 1 minutu povaříme. Odstavíme, přidáme švestky a necháme vychladnout. Smetanu se Smeta-fixem a vanilkovým cukrem vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha.
- 5 Oba pláty rozkrájíme na 32 obdélníků. Na 16 obdélníků nanese náplň. Šlehačku naplníme do cukrářského sáčku a nanese na náplň. Přiklopíme zbylými obdélníky a uložíme do chladničky.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

Na těsto:

250 ml voda
150 g máslo nebo margarín
150 g hladká mouka
sůl
6 ks vejce

Na náplň:

450 g kompot švestkový (po odkapání)
300 ml šťáva z kompotu (popřípadě doplněná vodou)
5 zarovnaných PL cukr
1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker
2 balíčky Dort-želé červené Dr. Oetker
500 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker

Na ozdobení:

3 PL švestková povidla





- 6 Na ozdobení naplníme mikroténový sáček povidly a povrch řezu před podáváním ozdobíme.

Tip:

- Tip: Pro rychlejší přípravu můžeme těsto připravit ze směsi na pečení Věnečky Dr. Oetker.

