



# Řezy s andělskými křídly

asi 25 kusů

střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta vyšleháme marcipán, vejce a vanilínový cukr elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do krémové konzistence (asi 7 minut). Mouku smícháme s kypřicím práškem, prosejeme do mísy s vaječnou pěnou a spolu s máslem zamícháme. Těsto vylijeme na vymazaný plech a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 10 minut**

- 2 Na tvarohovou náplň ručně vymícháme tvaroh s vanilkovým cukrem a moučkovým cukrem do hladké konzistence. Želatinu připravíme podle návodu na obale, rozpustíme s rumem a důkladně vmícháme do připraveného tvarohu. Smetanu ušleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha a vmícháme do náplně. Náplň naplníme do cukrářského sáčku s velkým otvorem ve tvaru hvězdičky a na vychladlý korpus nastříkáme pruhy asi 5 cm od sebe. Uložíme na 1 hodinu do chladničky.
- 3 Na ovocnou náplň necháme kompot na sítku odkapat. Smícháme dortové želé s ovocem a šťávou nebo vodou a za stálého míchání krátce povaříme. Odstavíme z plotny a opatrně nanese na korpus mezi tvarohovou náplň. Uložíme na 1 hodinu do chladničky.

## Přísady:

### Na těsto:

1 balení Marcipán Dr. Oetker  
nastrouhaného  
vejce  
1 balíček Vanilínový cukr Dr.  
Oetker  
175 g hladká mouka  
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do  
pečiva Dr. Oetker  
75 g máslo rozpuštěného

### Na náplň:

250 g tvaroh tučný  
1 balíček Vanilkový cukr Dr.  
Oetker  
100 g moučkový cukr  
1 balíček Želatina na ztužení  
krémů Dr. Oetker  
2 zarovnaná PL rum  
250 ml smetana ke šlehání 33%

### Na ovocnou náplň:

500 g kompot jahodový (po  
odkapání) nebo kompotu  
višňového nebo kompotu z  
červeného rybízu  
1 balíček Dort-želé červené Dr.  
Oetker  
200 ml voda nebo šťávy z  
kompotu  
2 PL cukr

### Ještě potřebujeme:

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

