



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 šťáva z kompotu
2 PL cukr

Ještě potřebujeme:

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

