



# Řezy s mascarpone

asi 20 porcí



snadná příprava

do 35 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme směs na pečení s vejci, olejem a vodou podle návodu na obale elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Těsto nanese do vymazaného a moukou vysypaného plechu a uhladíme. Vložíme do přehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 20 minut**

- 2 Plát necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně vyšleháme smetanu se Smeta-fixem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. V míse metličkou vymícháme mascarpone se zakysanou smetanou, cukrem, vanilínovým cukrem, citrónovou kůrou, šňávou a likérem dohladka. Poté do směsi zlehka vmícháme šlehačku.
- 4 Vychladlý plát rozkrojíme tak, aby vznikly dva obdélníky 20 x 30 cm. Jeden plát položíme na podnos a pokapeme 5 PL likéru. Nanese polovinu náplně a přiložíme druhý plát. Pokapeme zbytkem likéru a potřeme zbylou náplní. Řezy uložíme do chladničky. Před podáváním povrch posypeme kakaem.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

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

### Na těsto:

1 balení Piškotové variace Dr. Oetker  
3 ks vejce  
50 ml olej  
50 ml voda

### Na náplň:

500 ml smetana ke šlehání 33%  
2 balíčky Smeta-fix Dr. Oetker  
500 g mascarpone  
150 g zakysaná smetana  
60 g moučkový cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker  
1 PL citrónová šťáva  
6 PL mandlový likér Amaretto

### Na potřetí a posypání:

10 PL mandlový likér Amaretto  
1 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker

