



# Slavnostní řezy se švestkovými povidly

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

### Na těsto:

75 g máslo nebo margarínu změkklého

75 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

sůl

3 ks žloutek

100 g hladká mouka

0,5 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr.

Oetker

2 PL mléko polotučné

### Na bezé:

3 ks bílek

150 g cukr

50 g ořechy lískové sekaných

### Na náplň:

150 g švestková povidla

400 ml smetana ke šlehání 33%

vychlazené

2 balíčky Vanilínový cukr Dr. Oetker

1 balíček Želatinový ztužovač Dr.

Oetker

100 ml voda vlažné

1 zarovnaná PL rum

0,5 KL skořice mleté

- 1 Na přípravu těsta vyšleháme máslo nebo margarín, cukr, vanilínový cukr a sůl elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Postupně zašleháme žloutky. Mouku smícháme s kypřicím práškem do pečiva a krátce zašleháme na středním stupni s mlékem do směsi. Těsto rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech.
- 2 Na přípravu bezé ušleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni z bílků a cukru sníh dotuha. Sníh stejnoměrně rozetřeme na těsto a posypeme sekanými oříšky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 25 minut**

- 3 Korpus necháme vychladnout na kuchyňské mřížce. Vychladlý korpus rozkrojíme na polovinu tak, aby vznikly dva stejně velké obdélníky (20 x 30 cm). Na jeden obdélník nanese povidla. Druhou část korpusu nakrájíme na 12 kousků.
- 4 Na přípravu náplně ušleháme smetanu ke šlehání s vanilínovými cukry dotuha. Želatinový ztužovač připravíme s vodou podle návodu na obale a ihned vmícháme do šlehačky. Vmícháme rum a skořici a nanese na povidla. Na povrch naskládáme nakrájené kousky korpusu a na 2 hodiny uložíme do chladničky.

