

Žloutkové řezy

Velmi snadný a rychle připravený dezert je staletími prověřený. Žloutkové řezy jsou v podobě „kremešů“ oblíbené nejen v Česku, ale také na Slovensku a v Maďarsku, kde je považují za národní dědictví.

Ingredience na 6 porcí:

- 500 g listového těsta rozváleného na pláty
- 600 ml mléka
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 2 balení Dr. Oetker Puding příchutě Vanilka nebo Citrón
- 200 g másla
- 200 g moučkového cukru
- 4 lžíce džemu, nejlépe rybízového
- 2 lžíce horké vody
- 2 lžíce citronové šťávy
- 1 lžíce rumu

Postup přípravy:

1. Předehřejte troubu na 200 °C.
2. Na studenou vodou vypláchnutý plech položte dva pláty listového těsta o rozměrech 20 × 30 centimetrů. Dejte je péct do trouby dozlatova, zhruba na 20 minut.
3. Z mléka, vanilkového cukru a pudingu uvařte krém. Vyšlehejte jej dohladka. Až zchladne, zašlehejte do něj kousky změkklého másla a asi 100 gramů cukru.
4. Jeden z plátů potřete krémem a zakryjte druhým plátem. Zatižte dezert prkénkem a dejte na několik hodin do ledničky.
5. Polevu si připravte ze 100 gramů přesátého moučkového cukru, který utřete spolu s horkou vodou, citronovou šťávou a rumem. Měla by vzniknout hladká kašička.
6. Zchladlý dezert nejprve potřete džemem a pak polevou. Řezy pak opět nechte ztuhnout. Až pak je můžete krájet.

Dobrou chuť!