



Metro řezy

asi 40 porcí



Střední obtížnost



do 60 Min.



Na těsto:

- 3 ks bílek
- 3 ks žloutek
- 250 g cukr
- 1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
- 250 ml smetana ke šlehání 33%
- 500 g mouka polohrubá
- 1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na krém:

- 200 g máslo zrnělého
- 100 g moučkový cukr
- 1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
- 3 PL rum

Na ozdobení:

- 2 balíčky Fondán Dr. Oetker
- 2 balíčky Poleva tmavá Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme bílky elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Žloutky vyšleháme s cukrem a vanilínovým cukrem na nejvyšším stupni do pěny a krátce zašleháme smetanu. Mouku smícháme s kypřicím práškem a střídavě se sněhem vařečkou vmícháme do pěny. Těsto rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.
Elektrická trouba: 170°C
Horkovzdušná: 150°C
Plynová trouba: stupeň 3
Doba pečení: asi 30 Min.
- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému vyšleháme máslo s cukrem a vanilkovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Postupně zašleháváme rum.
- 4 Korpus nakrájíme na 40 kusů (asi 7 x 4 cm).
- 5 Fondán pomocí válečku vyválíme na tenký plát o tloušťce asi 2 mm. Nožem plát nakrájíme na pruhy o šířce 6 cm.
- 6 Každý kus korpusu pomocí nože potřeme krémem po všech čtyřech delších stranách a obalíme fondánovým plátem. Zbytek plátu odkrojíme a spoje lehce přitlačíme k sobě. Zbylý fondán znovu spojíme a opět vyválíme.
- 7 Polevu rozpustíme ve vodní lázni a konce řezů postupně namáčíme po obou stranách do polevy. Naskládáme na pečicí papír a uložíme do chladničky.

Tip

- Pokud se fondán lepí, lehce ho podsypáváme moučkovým cukrem. Krém můžeme nahradit Krémovou náplní vanilkovou Dr. Oetker připravenou podle návodu na obale s máslem.