

# Jemné ovocné řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 8

- Hera 200 g
- Vejce 4 ks
- Cukr moučkový 200 g
- Hladká mouka 250 g
- Maliny - čerstvé 500 g
- **Náplň:**
- Rama Creme fine zakysaný krém 3 ks
- Cukr moučkový 200 g
- Želatina čirá 10 g
- Voda 100 ml

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Heru nakrájíme na kousky a utřeme s cukrem a žlutky do pěny. Z bílků vyšleháme pevný sníh a lehce ho vmícháme do utřené pěny. Nakonec přidáme mouku. Těsto rozetřeme na vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech. Pečeme v předehřáté troubě. Po upečení necháme na plechu vychladnout. Polovinu ovoce svaříme s vodou. V horké směsi necháme rozpustit želatinu. Zakysaný krém smícháme s cukrem a rozvařeným ovocem se želatinou. Když začne krém tuhnout, rozetřeme ho na vychladlý korpus a dáme do chladničky ztuhnout. Poté nakrájíme na řezy, které dozdobíme zbylým čerstvým ovocem.

