

Ovocné řezy s tvarohem

(suroviny na 15 kousků)

Piškotový plát

- 3 vejce "M"
- 100 g cukru krupice
- 125 g hladké mouky
- 1 lžice vody

Vejce a cukr vyšlehejte do velmi husté pěny, ke konci šlehání přidejte vodu. Štěrkou míchejte prosátou mouku a těsto rozetřete na velký plech (40×30 cm) vyložený pečicím papírem.

Pečte v troubě vyhřáté na 230 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 6-7 minut. Ihned po upečení stáhněte plát i s papírem z horkého plechu a překlopte na lehce pomoučňný arch papíru. Nechte mezi papíry takto vychladnout.

Tvarohový krém

- 250 g tučného tvarohu ve vaničce/kelímku
- 200 g smetany ke šlehání 40% (Kunín)
- 30-40 g cukru krupice

Tvaroh nechte v plátěném ubrousku pár hodin odkapat, klidně i přes noc. Zbaví se tak přebytečné vody a bude hezky hustý. Smetanu a cukr společně vyšlehejte a štěrkou vmíchejte do tvarohu.

Dokončení

- pikantní marmeláda
- čerstvé ovoce

Z vychladlého plátu sloupněte papír a rozkrojte ho na polovinu. Obě poloviny pomažte marmeládou, já vybrala černý a červený rybíz. Jednu půlku plátu položte na tácek nebo podložku a rozetřete na ni všechny krém. Pokladte hustě ovoce, vmáčkněte ho do krému a uhladte do roviny. Přiklopte druhou polovinou plátu, namazanou stranou dolů, a lehce přimáčkněte. Dejte do lednice na pár hodin vychladit a rozležet, ideálně přes noc.

Odleželé řezy krájejte ostrým nožem na libovolné tvary, nezapomeňte si po každém řezu nůž otřít. Moučkovým cukrem dekorujte až před servírováním, v lednici by zvlhnul a nebyl by vidět.