



Londýnské řezy

Recepty



Dezerty



Vánoce



30 min



0



2.9

1515



Budete potřebovat

| | |
|--------------------------|-------|
| hladká mouka | 300 g |
| máslo | 140 g |
| moučkový cukr | 70 g |
| žloutky | 3 |
| Kypřicí prášek do pečiva | ½ |
| bílků | 6 |
| cukr krupice | 200 g |

nahrubo sekaných vlašských ořechů

120 g

Vanilkový cukr

1

Příprava receptu

Všechny suroviny propracujeme v pevné těsto, které rozválíme na plech v šířce asi 5 mm plátu. Potřeme rybízovou marmeládou a přelivem. Nakonec posypeme sekanými ořechy. Pečeme pozvolna při 180 stupních 15–20 minut. Ještě za tepla krájíme.

Přeliv: Z bílků a cukrů ušleháme sníh a lehce přimícháme ořechy.



Kypřicí prášek do pečiva



Vanilkový cukr