Londýnské řezy

Recepty

Dezerty

Vánoce

30 min

0



3.0

1530

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