

Domácí mléčný řez



Těsto: 5 vajec

Špetka soli

125 g cukru krupice

25 g másla

25g kaka

100 g polohrubé mouky

Náplň: 250 g mascarpone

250 g tvarohu

1 kelímek smetany ke šlehání

5 lžic medu

Citronová kůra

´Pudink k přípravě za studena

Postup:

Nejprve vyndáme z lednice suroviny na krém, aby měly při přípravě pokojovou teplotu – lépe se poté společně mixují. Rozehřejeme troubu na 160 °C a plech vyložíme pečícím papírem. Máslo rozehřejeme v mikrovlnné troubě. Jelikož potřebujeme tužší druh korpusu, aby udržel krém pohromadě, nešleháme bílky zvlášť do sněhu, ale šleháme **celá vejce** společně s cukrem do tuhé pěny, nejprve na nízké otáčky, poté téměř na maximum (ideální je použití kuchyňského robota). Těsto je dostatečně našlehané, když z metly stéká v pruzích a chvíli ještě drží tvar na povrchu. Při nejnižších otáčkách do těsta vlijeme rozehřáté máslo (nesmí být příliš horké). Poté opatrně a postupně po lžících přidáváme prosátou mouku smíchanou se solí a kakaem. Těsto nemícháme příliš dlouho, aby zůstalo nadýchané. Hotové promíchané těsto nalijeme na připravený plech a rozetřeme od kraje ke kraji. Může se zdát, že je těsto příliš nízké, ale v troubě nabude. Pečte na 160 °C cca 15 minut. Po upečení necháme v troubě s pootevřenými dveřmi cca 10 minut odpočinout. Po vyndání z trouby nechte zcela vychladnout.

Krém připravíme tak, že lžící promícháme mascarpone se smetanou ke šlehání a tvarohem, přidáme med (nebo čekankový sirup) a citronovou kůru. Poté vyšleháme na nízké otáčky (pozor mascarpone se šlehačkou se rádo přešlehá, stačí opravdu chvilka). Konzistence krému by měla být pevná, jinak bude z hotových řezů vytékat. Na tuhost krému má vliv především zvolená smetana a tvaroh. Abychom měli krém čím zahustit, v případě že je to třeba, je dobré mít vždy po ruce pudink k přípravě za studena. Pudink přisypeme přímo do krému a vyšleháme.

