Řezy MRAKY/DUNAJSKÉ VLNY

6 celých vajec

15 dkg tuku OMEGA (sádla – Dunajské vlny)

1/4 l vody (pokud sádlo 1/3 vody)

15 dkg hladké mouky

Vodu, tuk a špetku soli dáme vařit. Potom přisypeme mouku a mícháme, aby se těsto nelepilo na hrnec. Dáme vychladnout. Pak postupně přidáme 6 celých vajec a vymícháme.

Těsto rozetřeme na 2 plechy (vymazané tukem a vysypané moukou) a upečeme. Dále vychladlé placky slepíme krémem.

Krém

1/2 l mléka

1 vanilkový cukr

3 lžíce cukru krystal

2 vanilkové pudingy

2 lžíce rumu

1 žloutek

Vše uvaříme a do vychladlého pudingu zašleháme 15 dkg másla.

TVAROHOVÝ MAZANEC

15 dkg másla

15 dkg krupicového cukru

1 vanilkový cukr

2 velká vejce

1 měkký tvaroh (ne vaničkový)

2 lžíce rumu

2 lžičky pomerančové kůry

1 lžíce pomerančové šťávy

500 g hladké mouky + trochu na poprášení válu

1 kypřící prášek do pečiva

70 g nasekaných mandlí

100 g brusinek nebo rozinek

Máslo utřeme s cukrem do světlé nadýchané pěny. Přidejte vanilkový cukr a po minutě šlehání přidávejte jedno po druhém i vejce. Pak postupně zašlehávejte tvaroh, rum a pomerančovou šťávu i kůru. Mouku smíchejte s kypřícím práškem a vpracujte ji do těsta. Přendejte ho na vál a rukama ho hněťte asi 5 minut, aby bylo krásně jemné a hebké. Nakonec vpracujte mandle a brusinky/rozinky.

Z těsta vytvarujte hladkou kouli bez prasklin, dejte ji na plech vyložený pečícím papírem, z vrchu ji zmáčkněte, uprostřed udělejte kříž a vložte do trouby vyhřáté na 170 °C. Pečte dozlatova asi 50 minut.