

Hindbærspartner | dánské malinové řezy

Když jsme byli letos v létě v Dánsku, holky si tam zamilovaly malinové řezy. Měli je tam skoro v každé pekárně. Takže hned po návratu jsem prošla svoje kuchařky věnující se severské kuchyni a zjistila jsem, že jde o dost tradiční dezert a vytvořila si naši verzi těchto řezů. Už jen množství másla marmelády je zárukou toho, že tady u jednoho kousku neskončíte.

Počet kusů | cca 12–16 řezů
Doba přípravy | cca 30 minut + chlazení těsta, pečení a chladnutí
Použité nádobí | plech o velikosti 38 × 46
Recept je vegetariánský

INGREDIENCE

Těsto

- 380 g hladké mouky
- 80 g mandlové mouky
- 200 g třtinového cukru
- 275 g másla
- 1 vejce
- ½ lžičky mleté vanilky
- špetka soli
- 2 archy pečicího papíru

Náplň

- 350 g malinové marmelády

Na dokončení

- 100 g moučkového cukru
- citronová šťáva podle potřeby
- lyofilizované maliny

POSTUP

1. Chlazené suroviny na těsto vyndám hodinu před začátkem přípravy z lednice.
2. Všechny suroviny na těsto dám do velké mísy a nejlépe v kuchyňském robotu pomocí nástavce typu K vypracuju hladké těsto.
3. Těsto rozdělím na dvě stejně velké části, zploštím je, zabalím a nechám alespoň 30–60 minut odpočinout v lednici.
4. Troubu předehřeju na 175 °C (horní a spodní ohřev). Každou část těsta vyválím mezi dvěma archy pečicího papíru na obdélník o velikosti přibližně 20–25 × 30 cm. Okraje zarovnam, aby byly oba pláty podobně velké.
5. Pláty pečú postupně přibližně 20 minut, dokud nejsou lehce zlatavé. Po upečení je nechám úplně vychladnout. Já je opatrně předávám na mřížku.
6. Jeden plát řádně potru malinovou marmeládou a opatrně přiklopím druhým plátem.
7. Moučkový cukr rozmíchám s citronovou šťávou. Šťávu přidávám postupně, aby vznikla hustá, ale roztíratelná poleva. Rozetřu ji na horní plát a ještě před zatuhnutím posypu nadrcenými lyofilizovanými malinami.
8. Polevu nechám zatuhnout a poté plát ostrým nožem nakrájím na obdélníkové řezy.

TIP: řezy se krájí lépe až po odležení pár hodin v lednici, ale nám doma chutnají nejvíc úplně čerstvé a křupavé. Pokud chcete silnou vrstvu citronové polevy, dejte 150 g moučkového cukru.