

Mandlové řezy

Ingredience

Těsto

- vejce — 4
- cukr — 4 lžíce
- kůra z ½ citrónu
- mouka polohrubá — 5 lžíce

Krém

- máslo — 125 g
- cukr — 40 g
- žloutek — 2
- 70 g oloupaných, upražených posekaných mandlí

Postup

Z ingrediencí na těsto upečeme piškot, který rozkrojíme na 3 stejné pruhy. Jeden potřeme polovinou krému a druhým pruhem přikryjeme. 50 ml mléka smícháme s 50 ml rumu a vrchní pruh těsta navlhčíme. Potřeme zbylým krémem a přikryjeme posledním pruhem těsta. Ten opět zvlhčíme mlékem s rumem. Potom zatížíme prkénkem a necháme uležet v chladu. Nakonec vrchní díl potřeme meruňkovou zavařeninou, rozkrájíme, ozdobíme šlehačkou a ovocem.