

Řezy kardinálské

Hanka Bauerová

Ingredience

Hmota 1

- vejce — 2
- žloutek — 8
- cukr — 8 dkg
- cukr vanilkový — 1
- mouka polohrubá — 5 dkg
- 1 lžíce prdopeč

Hmota 2

- bílek — 8
- cukr moučka — 21 dkg

Na náplň

- švestková povidla
- trocha rumu
- smetana ke šlehání — 2
- 2 ztužovače smetany

Postup

Plech standardní velikosti vyložíme pečícím papírem a ten ještě vymažeme máslem a vysypeme moukou. Připravíme si hmotu č. 1 a to tak, že vejce, žloutky a cukr vyšleháme až do bíla. Přidáme mouku s práškem do pečiva. Vlijeme na plech. Pak ušleháme směs z bílků a cukru do tuhého sněhu. Zdobící sáček naplním bílkovou hmotou a nastříkám na vrstvu 1.

Stříkáme vlnky, dle obrázku, na zeleně vybarvenou plochu. V části B necháme volný prostor, který po upečení těsta vyplníme povidly a šlehačkou. Koláč upečeme při 200 st.C do světle hněda. Po vychladnutí těsto podélně rozřízneme (viz. obrázek) a vzniklou prohlubeň v části B namažeme povidly zředěnými rumem a vyplníme šlehačkou ušlehanou se ztužovači. Na část B přeneseme část A (lze i po částech). Nařežeme na menší dílky a pocukrujeme moučkovým cukrem.