Valentýnské malinové řezy

35–40 minut náročnost ●●○○

Ingredience (12 kousků)

Těsto:

- 3 vejce
- 120 g cukru
- 150 g hladké mouky
- 1 lžička kypřicího prášku
- 70 ml oleje
- 70 ml čerstvého Jihočeského mléka

Krém:

- 400 g Jihočeské zakysané smetany
- 200 ml čerstvé Jihočeské smetany
- 2 lžíce cukru nebo medu
- 1 lžička vanilkového extraktu

Malinová vrstva:

- 300 g malin (čerstvé nebo mražené)
- 2 lžíce cukru
- 1 lžíce citronové šťávy
- 1 balíček dortového želé (červené nebo čiré)

Návod na přípravu:

Vejce vyšleháme s cukrem do světlé pěny, přidáme olej a čerstvé Jihočeské mléko a krátce promícháme. Mouku smícháme s práškem do pečiva, přisypeme do mísy a vytvoříme hladké těsto. Nalijeme ho na plech vyložený pečicím papírem a pečeme při 180 °C asi 12–15 minut, dokud lehce nezezlátnou okraje. Korpus necháme vychladnout. Jihočeskou zakysanou smetanu smícháme s cukrem a vanilkou. Čerstvou Jihočeskou smetanu vyšleháme do tuha a zlehka ji vmícháme do zakysané smetany, aby vznikl nadýchaný krém. Ten rovnoměrně rozetřeme na studený korpus. Maliny smícháme s cukrem a citronovou šťávou a krátce je prohřejeme, aby pustily šťávu. Připravíme želé podle návodu a ještě teplé ho smícháme s malinami. Ovocnou směs rovnoměrně nalijeme na smetanový krém. Necháme alespoň 1–2 hodiny v lednici ztuhnout. Malinové řezy krájíme ostrým nožem a podáváme dobře vychlazené.