



# Rezy s anjelskými krídlami

nebesky chutné

asi 12 porcií    stredná obťažnosť  do 40 minut



- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme nastrúhaný marcipán, vajcia a vanilínový cukor elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do krémovej konzistencie (asi 7 minút). Pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom a maslo a zmiešame s vaječnou penou.
- 2 Cesto nalejeme na vymastený a múkou vysypaný plech a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 180 °C**  
**Teplovzdušná rúra: 160 °C**  
**Doba pečenia: asi 10 Minút**

- 3 Na tvarohovú náplň v mise ručne vymiešame tvaroh s vanilkovým cukrom a práškovým cukrom dohľadka. Želatínu pripravíme podľa návodu na obale, rozpustíme s rumom a dôkladne vmiešame do pripraveného tvarohu. Smotanu vyšľaháme elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha a vmiešame do tvarohovej náplne. Náplň naplníme do cukrárskeho vrečka a na vychladnutý korpus nastriekame pásy asi 5 cm od seba. Odložíme na 1 hodinu do chladničky.

## Prísady:

### Na cesto:

1 balenie Marcipán Dr. Oetker nastrúhaný  
5 vajce  
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker  
175 g múka hladká  
1 KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker  
75 g maslo rozpuštené

### Na tvarohovú náplň:

250 g tvaroh tučný  
1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker  
100 g cukor práškový  
1 balíček Želatína na stuženie krémov Dr. Oetker  
2 PL rum  
250 ml smotana na šľahanie (33%)

### Na ovocnú náplň:

500 g ovocie červené kompótové (jahody, višne, ríbezle)  
1 balíček Tortové želé červené Dr. Oetker  
200 ml šťava z kompótu  
2 zarovnané PL cukor

### Ešte potrebujeme:

plech na pečenie (30 x 40 cm)  
elektrický ručný šľahač  
cukrárske vrečko so zrezanou trubičkou





- 4 Na ovocnú náplň necháme ovocie na sitku odkvapkať a šťavu pritom zachytíme. Zmiešame tortové želé s ovocím a šťavou alebo vodou a za stáleho miešania krátko povaríme. Odstavíme zo sporáka a opatrne nanesieme na korpus medzi tvarohovú náplň. Odložíme na 1 hodinu do chladničky.

