

## Jemné řezy z mléčného těsta

### Rozpis

50 dkg hrubé mouky  
5 dkg cukru  
6 dkg másla  
3,5 dl mléka  
2 dkg droždí  
1 kávová lžička soli  
3 vaječné žloutky  
1 jablko  
1 hruška  
0,5 dl vína Carizze

### Tvorba

Droždí a 1 polévkovou lžící cukru necháme naběhnout ve 2 dl vlažného mléka. Ostatní cukr rozpustíme ve zbylém vlažném mléce.

Uprostřed hromádky mouky vytvoříme důlek, nalijeme kvásek, navrch nasypeme mouku z okrajů důlku a necháme půl hodiny odpočinout. Přilijeme zbylé množství mléka, přidáme rozměklé máslo, cukr, vaječné žloutky a těsto hněteme silnými pohyby tak dlouho, dokud nebude vytvářet bubliny. Propracované těsto vložíme do moukou vysypané nádoby, povrch posypeme moukou, přikryjeme a necháme na teplém místě 50-60 minut vykynout.

Vykynuté těsto nakrájíme a vyválíme.

Těsto posypeme cukrem a rozetřeme na něm po kouskách máslo. Potom těsto stočíme. Vložíme do máslem vymazané a moukou vysypané pečící formy ve tvaru srnčího hřbetu a potřeme vajíčkem.

Upečeme při teplotě 160-170 °C.

Na pánvi rozpustíme malé množství másla a přilijeme trošku vína Carizze. Vhodíme na drobné kostičky nakrájené ovoce. Ovocnou polevu krátce povaříme a potom ji po lžičkách naléváme na nakrájené řezy.

Podáváme posypané práškovým cukrem.