

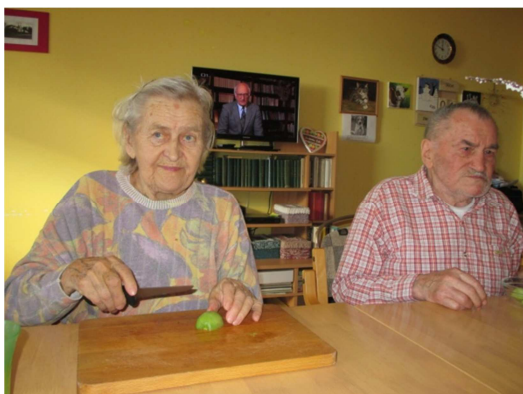
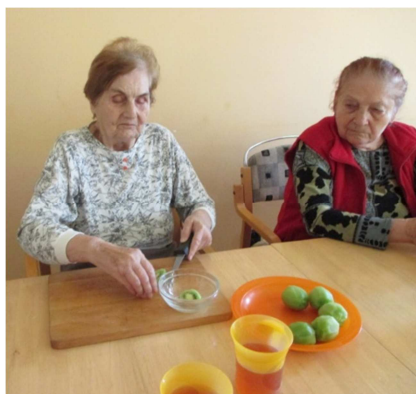
KIWI ŘEZY SE ZAKYSANOU SMETANOU

POTŘEBNÉ SUROVINY:

4 celá vejce
350 g polohrubá mouka
200 g cukr krystal
1 ks vanilkový cukr
1 ks prášek do pečiva
250 ml smetana ke šlehání
0,5 dcl oleje

POSTUP:

Oloupeme si a nakrájíme kiwi na kolečka.



Všechny suroviny na těsto smícháme a vytvoříme hladké těsto, které rovnoměrně rozetřeme na plech.
Pečeme při 175°C asi 35 – 40 min.



Upečené těsto necháme vychladnout a
potřeme zakysanou smetanou smíchanou s vanilkovým cukrem. Navrch
poklademe kolečka kiwi a zalijeme dortovým želé, připraveným dle návodu.

