

Ořechové tousty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- banán 1 ks
- cukr krystal 5 lžíce
- cukr moučka 100 g
- lístkové oříšky 50 g
- mandle 30 g
- máslo 200 g
- tortilly 4 ks
- skořice 3 lžíce
- vlašské ořechy 20 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nakrájíme připravené moučné tortilly na trojúhelníčky .
2. připravíme si dostatečně velký plech aby se nám tam všechny trojúhelníčky vešly .
3. Každou tortillu pomažeme máslem a posypeme skořicovým cukrem (skořice a cukr krystal) .
Pečeme je dozlatova na 170 stupňů
4. Nakrájíme na kolečka banány , kterými budeme tousty nakonec zdobit.
5. Na pánev dáme krupicový cukr a necháme ho zkaramelizovat . Když začne hnědnout přidáme máslo .
6. Do zkaramelizovaného cukru nasypeme ořechy, promícháme , odstavíme a navršíme na hotové

tousty .