

Nugátové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: albina23



Suroviny

Porce: 16

- Hera 170 g
- Hera 180 g
- Vejce 5 ks
- Polohrubá mouka 220 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Tuk a mouka na vymazání plechu 6 g
- náplň : 1 ks
- Mléko 250 g
- kakao 10 g
- Máslo 200 g
- Moučkový cukr 100 g
- Dětské piškoty 2 balíček
- Rum 3 lžíce
- na polevu : 1 ks
- Ztužený tuk 50 g
- Čokoláda na vaření 100 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Snídaně

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Ke změkklému máslu přidáme cukr, žloutky a utřeme do pěny. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který spolu s prosátou moukou a práškem do pečiva vmícháme do pěny. Těsto rozetřeme na vymazaný a vysypaný pekáč a pečeme dorůžova ve vyhřáté troubě (elektrický sporák 200 °C/plyn stupeň 3). Mléko svaříme s kakaem a vmícháme máslo, piškoty a podle chuti rum. Náplň důkladně promícháme a necháme odležet. Prochladlý piškot potřeme náplní a polijeme polevou, kterou jsem připravili rozpuštěním ztuženého tuku a čokolády ve vodní lázni.