

Oplatky s oříšky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- cukr krupice 240 g
- čokoládová poleva 1 balení
- máslo 250 g
- kondenzované mléko 1 plechovka
- dortové oplatky 1 balení
- vlašské ořechy 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Do vyššího hrnce dáme cukr, rozpustíme a necháme zkaramelizovat, přidáme máslo a mícháme až se rozpustí a pojí s cukrem. Přidáme mléko a za stálého míchání uvaříme takovou hladkou omáčku. Vmícháme ořechy a tuto směs natíráme na oplatky - 3 - 4 vrstvy oplatek. Takto připravené oplatky dáme na rovnou podložku, zatížíme a necháme do druhého dne. Nakrájíme na kostičky nebo obdélníčky, polovinu namočíme do čokoládové polevy a necháme ztuhnout.