

Nektarinkové řezy z celozrnné mouky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Kukuřičná mouka 1.2 hrnek
- Pšeničná celozrnná hladká mouka 130 g
- Třtinový cukr 1 lžíce
- Sůl 1.4 lžička
- Máslo 4 lžíce
- **Na náplň**
- Nektarinka 4 ks
- Tequily 1 lžíce
- Kůra z pomeranče 1 lžička
- Mascarpone 100 g
- Tmavý třtinový cukr 2 lžíce
- Lískové oříšky 1.4 hrnek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1 V robotu krátce promíchejte obě mouky, cukr a sůl. Přidejte máslo a promixujte na drobenku. Pak přidejte 2-3 lžíce ledové vody – jednu po druhé a jen tolik, až se těsto začne spojovat. Těsto upěchujte do formy 13 x 28 cm a dejte na 30 minut chladit.

2 Troubu předehřejte na 200 °C a předpékejte v ní korpus 20-25 minut, až okraje zezlátnou. Vyjměte

a nechte vychladnout.

3 Nektarinky zakapejte tequilou a promíchejte s pomerančovou kůrou. Oříšky smíchejte s cukrem. Zvyšte teplotu trouby na 220-240 °C. Na předpečené těsto rozetřete mascarpone s medem. Scedte nektarinky a rozložte je na mascarpone. Nakonec posypte oříšky s cukrem. Pečte asi 5-8 minut, jen aby zkaramelizoval cukr na povrchu. Vyjměte a dejte do lednice vychladit.