

Ořechové řezy s třešněmi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 150 g
- Žloutky 2 ks
- Vejce 2 ks
- Práškový cukr 150 g
- Mleté ořechy 150 g
- Jemná strouhanka 40 g
- Citronová šťáva 1 lžička
- Bílky 2 ks
- Třešně 1.5 miska
- Oplatky 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Máslo, žloutky a cukr vymícháme, za stálého míchání přidáme po jednom celé vejce a vždy dobře promícháme. Z bílků ušleháme tuhý sníh a spolu s ořechy a strouhankou ho přimícháme k těstu. Nakonec přidáme citronovou šťávu. Polovinu těsta rozetřeme na vymaštěný a strouhankou vysypaný plech, přikryjeme ho vodovými oplatkami, na ně poskládáme vypeckované třešně, zakryjeme oplatkami, na ně rozetřeme druhou polovinu těsta a ve vyhřáté troubě pomalu opečeme. Upečené a vychladlé pokrájíme na řezy a posypeme práškovým cukrem.