

Hroznové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 4 ks
- Moučkový cukr 80 ks
- Mleté mandle 120 g
- Moučkový cukr do sněhu 30 g
- Piškotová strouhanka 30 g
- Hrozny 1.5 miska

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky s cukrem vymícháme do pěny, přidáme oloupané mleté mandle, z bílků ušlehaný tuhý sníh, do kterého jsme zašlehali 30 g moučkového cukru, piškotovou strouhanku a všechno spolu zlehka promícháme. Připravené těsto rozetřeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech, poskládáme naň hrozny a ve vyhřáté troubě upečeme. Upečené a vychladlé pokrájíme na řezy a posypeme moučkovým cukrem smíchaným s vanilkovým cukrem.