

Plněné ořechové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Moučkový cukr 220 g
- Vejce 6 ks
- Mletá skořice 1 lžička
- Hřebíček 4 ks
- Citronová kůra 2 lžička
- Ořechy 200 g
- Piškotová strouhanka 80 g
- Šlehačka na ozdobení 250 ml
- Ovoce na ozdobení 1.5 miska
- **NÁPLŇ**
- Máslo 200 g
- Moučkový cukr 150 g
- Vanilkový cukr 0.5 balíček

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Cukr se žloutky vymícháme, přidáme skořici, mleté hřebíčky, strouhanou citronovou kůru a promícháme. Z bílků ušleháme sníh a spolu se mletými ořechy a piškotovou strouhankou ho přimícháme ke žloutkům. Připravené těsto rozetřeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech a upečeme. Upečené a vychladlé překrojíme napůl a potřeme náplní. Povrch taktéž potřeme náplní, rozkrájíme na řezy a každý řez ozdobíme šlehačkou a ovocem.

NÁPLŇ

Máslo s práškovým a vanilkovým cukrem vymícháme do pěny.