

Kakaové ořechové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 4 ks
- Krystalový cukr 200 g
- Voda 1 lžíce
- Ořechy 50 g
- Hrubá mouka 200 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Kakao 20 g
- **NÁPLŇ**
- Mléko 2.5 dl
- Hrubá mouka 20 g
- Žloutek 1 ks
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Máslo 200 g
- Moučkový cukr 200 g
- **KAKAOVÁ POLEVA**
- Máslo 100 g
- Kakao 40 g
- Moučkový cukr 100 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Z bílků ušleháme sníh, přidáme cukr, vodu, žloutky a šleháme, dokud hmota nezhoustne. Potom přimícháme posekané ořechy, mouku smíchanou s práškem do pečiva a kakaem. Připravené těsto rozetřeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech a ve vyhřáté troubě pomalu upečeme. Upečené a vychladlé potřeme náplní, na náplň natřeme kakaovou polevu, necháme zaschnout a pokrájíme na řezy.

NÁPLŇ

V mléku rozmícháme mouku, žloutek, vanilkový cukr a uvaříme na hustou kašičku, kterou necháme vychladnout. Po dobu chladnutí občas zamícháme. Máslo s cukrem vymícháme a postupně přimícháme vychladlou kašičkou.

KAKAOVÁ POLEVA

Máslo rozpustíme, přidáme prosáté kakao, cukr a mícháme, dokud poleva nezačne tuhnout. Potom ji ihned natřeme na náplň.