

Ořechové řezy s kávovou náplní

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 6 ks
- Moučkový cukr 240 g
- Oříšky 100 g
- Hrubá mouka 140 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Rybízová marmeláda 1 sklenice
- **KÁVOVÁ NÁPLŇ**
- Dětské piškoty 200 g
- Kakao 20 g
- Černá káva 2 dl
- Rum 0.5 dl
- Krystalový cukr 60 g
- Máslo 100 g
- **KÁVOVÁ POLEVA**
- Moučkový cukr 240 g
- Horká přecezená černá káva 3 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky s cukrem vymícháme, přidáme mleté ořechy, sníh ušlehaný z bílků, mouku smíchanou s práškem do pečiva a všechno promícháme. Těsto rozetřeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech

a ve vyhřáté troubě upečeme. Upečené a vychladlé překrojíme podélně na půlky, pokapeme černou kávou, potřeme nejprve rybízovou marmeládou, potom náplní a spojíme. Povrch polijeme kávovou polevou, necháme zatuhnout a rozkrájíme na řezy.

KÁVOVÁ NÁPLŇ

Piškoty rozdrobíme a promícháme s kakaem. Černou kávu s cukrem uvaříme, smícháme s rumem a polijeme piškoty. Přidáme máslo a společně vymícháme.

KÁVOVÁ POLEVA: Cukr zalijeme horkou kávou a vymícháme v hustou polevou.