

Ořechové řezy s čokoládovou náplní

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 50 g
- Moučkový cukr 100 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vejce 2 ks
- Mleté ořechy 80 g
- Mléko 1.25 dl
- Strouhaná čokoláda 20 g
- Piškotová strouhanka 20 g
- Hrubá mouka 20 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- **ČOKOLÁDOVÁ NÁPLŇ**
- Mléko 1 dl
- Cukr 60 g
- Žloutky 2 ks
- Čokoláda 100 g
- Máslo 100 g
- Mleté ořechy na posypání 30 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Máslo, cukr, vanilkový cukr a žloutky vymícháme, přidáme ořechy, mléko, čokoládu, z bílků ušlehaný

sníh, piškotovou strouhanku, mouku smíchanou s práškem do pečiva a všechno zlehka promícháme. Menší plech vymastíme a vysypeme moukou, rozetřeme na něj těsto a upečeme. Upečené a vychladlé potřeme čokoládovou náplní, posypeme mletými ořechy a rozkrájíme na řezy.

ČOKOLÁDOVÁ NÁPLŇ

Do mléka dáme cukr, žloutky, čokoládu a za stálého míchání uvaříme hustou kašičku. Máslo vymícháme, postupně přidáme vychladlou kaši a společně vymícháme do pěny.