

Ořechové kostky s citronovou polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 4 ks
- Moučkový cukr 120 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Mleté ořechy 100 g
- Hrubá mouka 30 g
- Marmeláda 1 sklenice
- **CITRONOVÁ POLEVA**
- Moučkový cukr 260 g
- Horká voda 2 lžíce
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Olej 1 lžička

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Z bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něj práškový a vanilkový cukr, přimícháme žloutky, ořechy, mouku a všechno zlehka promícháme. Připravené těsto rozetřeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech a ve vyhřáté troubě pomalu opečeme. Upečené a vychladlé překrojím napůl, natřeme marmeládou, spojíme a pokračujeme na malé kostky, které polijeme citronovou polevou a ozdobíme jádrem vlašského ořechu. Hotové kostky skládáme do papírových košíčků.

CITRONOVÁ POLEVA

Moučkový cukr, horkou vodu, citronovou šťávu a olej vymícháme na hustou a lesklou polevu.