

Mandlové řezy z bílků

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 200 g
- Moučkový cukr 150 g
- Oloupané mleté mandle 200 g
- Bílky 5 ks
- Hrubá mouka 140 g
- Moučkový cukr do sněhu 50 g
- Rybízová marmeláda 1 sklenice
- **ČOKOLÁDOVÁ POLEVA**
- Žloutky 5 ks
- Moučkový cukr 150 g
- Čokoláda 100 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Máslo vymícháme s cukrem do pěny, přidáme mandle, z bílků ušlehaný sníh, do kterého jsme zašlehali cukr a nakonec zlehka přimícháme mouku. Připravené těsto rozetřeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech a ve vyhřáté troubě upečeme. Upečené a vychladlé natřeme marmeládou, polejeme čokoládovou polevou a zatuhlé pokrájíme na řezy.

ČOKOLÁDOVÁ POLEVA

Žloutky s cukrem dobře vymícháme, přidáme změkklou čokoládu a ještě promícháme.

