

Plněné mandlové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Krystalový cukr 250 g
- Voda 2 lžíce
- Vejce 5 ks
- Loupané mleté mandle 80 g
- Hrubá mouka 100 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- **NÁPLŇ**
- Mléko 2.5 dl
- Hladká mouka 25 g
- Máslo 100 g
- Práškový cukr 100 g
- Loupané mleté mandle 20 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Cukr zalijeme vodou a uvaříme hustý sirup. Z bílků ušleháme tuhý sníh a za stálého šlehání přiléváme horký sirup. Potom přimícháme žloutky, mandle, mouku smíchanou s práškem do pečiva a zlehka promícháme. Připravené těsto rozetřeme na vymaštěný plech a moukou vysypaný plech a ve vyhřáté troubě upečeme. Upečený a vychladlý moučník překrojíme, naplníme náplní, spojíme, pokrájíme na řezy a posypeme práškovým cukrem.

Náplň

Mléko s moukou uvaříme na hustou kaši. Máslo s cukrem vymícháme, přidáme po trochách vychladlou kašičku spolu s mandlemi a vymícháme.