

Žloutkové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- tuk 160 g
- cukr moučka 160 g
- mleté ořechy 160 g
- výběrová mouka 100 g
- bílky 4 ks
- **Poleva**
- žloutky 4 ks
- cukr moučka 160 g
- vanilkový cukr 0.5 balíček

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Tuk s cukrem vymícháme do pěny, přidáme mleté ořechy a mouku, vše dobře zamícháme. Ze čtyř bílků ušlehaný sníh lehce vmícháme do připravené hmoty. Těsto rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem. Dáme do trouby vyhřáté na 180 °C a pečeme dozlatova.

Na vychladlý korpus rozetřeme žloutkovou polevu. Tu připravíme tak, že žloutky vymícháme s oběma cukry. Naneseme a necháme pořádně zaschnout.