

Ořechovo-ananasové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 16

- Vejce 2 ks
- Cukr krupice 250 g
- Ananas 1 plechovka
- Polohrubá mouka 500 g
- Jedlá soda 2 lžíce
- Mleté ořechy 150 g
- **Krém**
- Pomazánkové máslo 2 ks
- Vanilkový pudink 1 ks
- Cukr moučka 100 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- **Na ozdobu**
- Nahrubo mleté ořechy 100 g
- Čokoláda na vaření 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Vejce ušleháme s cukrem do pěny, přidáme plechovku rozmixovaného ananasu, polohrubou mouku, jedlou sodu a mleté ořechy. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Pečeme v předehřáté troubě při 200 °C asi 20 minut dozlatova.

Smícháme všechny ingredience na krém a ten pak rozetřeme na vychladlý korpus. Řezy ozdobíme nahrubo namletými ořechy a pocákáme čokoládou. Krájíme na drobné kostky.

Poznámka:

Na 70 porcí