

Šlehačkový věnec s ořechy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vejce 4 ks
- cukr krupice 1 hrnek
- cukr moučkový 4 lžíce
- mouka hladká 2 hrnek
- smetana 250 ml
- prášek do pečiva 0.5 ks
- ořechy vlašské 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Cukr zkaramelizujeme. Když zhnědne, nasypeme do něj nasekané ořechy, zamícháme a vylijeme na máslem vymazaný plech. Po vychladnutí je nalámeme a dáme do mikrotenového sáčku. Pak je paličkou na maso roztlučeme na menší kousky. Smícháme všechny přísady, promícháme a nalijeme do vysypané formy. Pečeme při 180 °C půl hodiny. Necháme chladnout, pak vyklepneme z formy. Polijeme čokoládou nebo posypeme cukrem.