

Dortové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- cukr moučkový 200 g
- ořechy vlašské 200 g
- hera 200 g
- mléko slazené kondenzované 1 ks
- oplatky dortové 4 ks
- čokoládová poleva 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do kastrolku vsypeme moučkový cukr a rozvaříme ho na tekutý karamel. Přidáme sekané ořechy, kondenzované mléko, heru a vaříme do zhoustnutí.

Uvařenou hmotu rozdělíme na dva kusy hotových dortových oplatků, 2 oplatky přiložíme navrch a zatížíme asi na 5 hodin.

Polejeme čokoládovou polevou a krájíme na řezy. Řezy můžeme navrch ozdobit ušlehanou šlehačkou.