

Ořechové řezy se žloutkovou polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 280 g
- Moučkový cukr 280 g
- Hrubá mouka 150 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Mleté vlašské ořechy 280 g
- Bílky 6 ks
- **POLEVA**
- Cukr 300 g
- Žloutky 6 ks
- Horké mléko dle potřeby 1 hrnek
- Med 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Ve velké míse nejprve utřu nebo ušlehám máslo s cukrem. V míse promíchám prosátou mouku s práškem do pečiva a postupně ji přimíchám k máslové směsi. Pak vmíchám ořechy a nakonec postupně opatrně z bílků ušlehaný sníh. Těsto rozetřu na vymazaný a pečicím papírem vyložený plech a dám péct do trouby rozehřáté na 180 °C. Peču asi 20 minut. Jestli je těsto upečené, vyzkouším tak, že do středu píchnu špejlí, pokud se na ni těsto nelepí, je hotovo. Zatímco se těsto peče, ušlehám žloutky s cukrem do husté bílé pěny. Ještě horký koláč potřu žloutkovou pěnou a nechám zaschnout. Koláč nakrájím na řezy a podávám s horkým mlékem slazeným javorovým

sirupem nebo medem.