

M'hench

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Mandle 200 g
- Mandlová mouka 80 g
- Krupicový cukr 120 g
- Moučkový cukr 80 g
- Bílky 2 ks
- Pomerančová kůra 1 lžíce
- Mletá skořice 0.5 lžička
- Mletý badyán 0.25 lžička
- Listové těsto 500 g
- Máslo 60 g
- Skořicový cukr 1 balíček
- Med 2 lžíce
- Zakysaná smetana 1 kelímek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Sekané mandle, mandlovou mouku, krupicový i moučkový cukr, bílky, jemně mletou pomerančovou kůru, skořici a badyán rozmixujte nejemno v robotu a směs přendejte do mísy.

Troubu přehřejte na 180 °C a kulatou formu o průměru 18 centimetrů vymažte máslem. 3. Listové těsto rozválejte dotenka, potřete ho asi polovinou másla, navrch dejte mandlovou směs, zarolujte do úzké ruličky a stočte ji do šneka. Dejte ho do formy a 35-40 minut pečte dozlatova.

Podávejte posypané skořicovým cukrem, polité medem, nejlépe se zakysanou smetanou.