

Karamelové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **Těsto**

- vejce 7 ks
- cukr moučkový 200 g
- ořechy mleté 200 g
- mouka polohrubá 150 g
- kakao 2 lžíce

- **Krém**

- salko 1 ks
- máslo 250 g
- poleva čokoládová tmavá 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Vejce ušleháme s cukrem, přidáme ořechy a mouku s kakaem. Těsto vlijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme přibližně 15 minut. Necháme vychladnout. Salko vaříme zhruba 1 hodinu a 45 minut. Necháme vychladnout.

Máslo ušleháme se salkem, krém namažeme na těsto a polijeme ho čokoládovou polevou. Pro slavnostní chvíle můžeme ještě ozdobit šlehačkou.