

Jadranské řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- **Těsto**

- těsto listové 1 ks
- cukr krupice 120 g
- mouka polohrubá 4 lžíce
- ořechy mleté 100 g
- vejce 5 ks
- kakao 1 lžíce
- prášek do pečiva 0.5 ks
- sůl 1 špetka

- **Krém**

- mléko 1 l
- tuk 250 g
- pudink vanilkový 4 ks
- cukr podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Listové těsto rozdělíme na polovinu a vyválíme placky, které samostatně v předehřáté troubě upečeme.

Ořechové těsto si připravíme tak, že vyšleháme pět žloutků s krupicovým cukrem do pěny. Přidáme

ořechy, polohrubou mouku, prášek do pečiva a kakao. Úplně nakonec zlehka vmícháme sníh ušlehaný z bílků a špetky soli. Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a upečeme.

Na krém uvaříme hustou pudinkovou kaši, do které po vychladnutí zašleháme tuk (například heru) nebo smetanu a cukr.

Na plech položíme 1 placku listového těsta, pomazeme ji polovinou krému, dáme tmavé těsto, namažeme zbytek krému a přiklopíme druhou plackou z listového těsta. Zabalíme, zatížíme a necháme dobře uležet.