

Ořechové řezy dvou barev

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Hladká mouka 500 g
- Vejce 2 ks
- Cukr moučka 250 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Hera 250 g
- Cukr moučka 1 lžíce
- Vanilkový cukr 1 ks
- Rybízová marmeláda 1 ks
- Jádro vlašských ořechů 1 hrst
- Kakao 1 lžíce
- Mleté ořechy 1 lžíce
- Vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na vále zpracujeme změkklý tuk s cukrem, moukou smíchanou s práškem do pečiva a vejci na hladké nelepivé těsto. Rozdělíme ho na dvě části - do jedné přimícháme kakao a ořechy, do druhé vmícháme vanilkový cukr. Obě těsta dáme do chladu na půl hodiny odležet.

Kakaové těsto rozválíme a dáme na plech vyložený pečícím papírem. Na těsto rovnoměrně rozetřeme

marmeládu. Na vále vyválíme světlé těsto a položíme ho na plech na kakaové těsto. Povrch bohatě posypeme jádry vlašských ořechů a mírně je zatlačíme do těsta.

Pečeme v předehřáté troubě asi 30 minut na 180°C.

Po vychladnutí ořechové řezy dvou barev pocukrujeme.